ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2009

["...fresco e harmonioso, rico em fruta madura..."]

O VINHO

O LBV 2009 é um Late Bottled Vintage tradicional, não filtrado, sem qualquer tipo de tratamento, conservando assim toda a fruta e um elevado potencial de envelhecimento.

O ANO

O ano de 2009 foi seco em relação à média dos últimos 30 anos, com quantidade de precipitação particularmente baixa no período de Julho a Setembro.
Foi um ano são, com poucos ou nenhuns tratamentos fitossanitários. A maturação correu bem até ao início da 2ª semana de Agosto quando começaram a verificar-se temperaturas elevadíssimas, próximas dos 45ºC. Estas condições provocaram um baixo rendimento da produção e à alta concentração das uvas, que deram aos nossos vinhos uma grande expressividade e intensidade.

VINIFICAÇÃO

As uvas, vindimadas manualmente em pequenos contentores, foram conduzidas até ao lagar e pisadas a pé. A fermentação durou cerca de 3 a 5 dias, produzindo um vinho com uma excelente estrutura. Estagiou em Vila Nova de Gaia, em balseiros de cerca de 15.000 litros.O blend foi feito em Março de 2013 e engarrafado em Novembro do mesmo ano. O LBV 2009 é um LBV tradicional, sem qualquer tratamento a quente ou frio, e não filtrado, conservando assim todo o potencial de fruta existente, assim como um longo envelhecimento.

NOTAS DE PROVA

Cor intensa, bastante opaca, de belos reflexos violáceos.Intenso e elegante, rico em aromas a frutos vermelhos, ligeira violeta e notas de lavanda e pimenta. Na boca apresenta-se fresco e harmonioso, rico em fruta madura, notas balsâmicas bem combinado com sugestões de chocolate e pimenta rosa. Estrutura envolvente, taninos frescos e macios promete um excelente desenvolvimento.

GASTRONOMIA

Acompanha bem pratos de caça, soufflé de queijo, queijo da Serra ou outros queijos gordos e sobremesas de chocolate.

CASTAS
Touriga Franca (25%)
Touriga Nacional (70%)
Sousão (4%)
Tinta da Barca (1%)

CONSERVAÇÃO
Guardar a garrafa deitada, em local fresco, seco e ao abrigo da luz.

TEMPERATURA
17ªC – 18ªC | 62,6ªF – 64,4ªF

PRÉMIOS
91/100 – Wine Advocate 2015, Mark Squires
90/100 – Decanter 2014
90/100 – Wine & Spirits 2014

Contém sulfitos
Álcool 19,33%
Acidez Total 4,787 g/dm3 (Ácido Tartárico)
pH 3,59
Grau Baumé 3,2
Açúcares redutores 94 g/l

REGIÃO DEMARCADA