ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2015

> "Apresenta uma textura densa e rica. Final prolongado e cheio de sabor."

O VINHO

O LBV 2015 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

Na região do Douro, 2014/2015 foi um ano vitícola extremamente seco com precipitações bastante inferiores às do ano anterior. A um Inverno frio e seco seguiu-se uma Primavera atipicamente quente, registando-se grandes picos de calor em Maio e no final de Junho, o que acelerou o ritmo vegetativo. No entanto, a existência de reservas de água no solo bem como as noites frescas que se fizeram sentir durante o Verão permitiram que a maturação da uva se desenrolasse de uma forma suave e progressiva. O corte da uva destinada ao vinho do Porto começou no Douro Superior, na Quinta da Ervamoira, a 27 de Agosto e terminou a 30 de Setembro na Quinta do Bom Retiro, situada no Cima Corgo.

VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes das nossas Quintas de Ervamoira e do Bom Retiro são vindimadas manualmente em pequenos contentores e conduzidas até ao lagar para serem pisadas a pé. A fermentação dura entre 3 a 5 dias, produzindo um vinho com excelente extracto. Em seguida, o vinho estagia em Vila Nova de Gaia, em balseiros de cerca de 15.000 litros. O blend é feito em Maio de 2019 e o enchimento em Outubro do mesmo ano.
O LBV 2015 é um Latte Botteld Vintage tradicional, não filtrado, sem qualquer tratamento a quente ou a frio, conservando assim toda a fruta existente e apresentando um longo potencial de envelhecimento.

NOTAS DE PROVA

Boa concentração de cor. Ruby vivo, opaco e muito denso. Aromas frescos de morango, framboesa e cereja vermelha bem combinados, com notas de lavanda e apontamentos de cravinho. Na boca é macio, envolvente e enérgico. Apresenta uma textura densa e rica. Com fruta negra escondida, os taninos bem presentes, mas envolvidos no corpo. Final prolongado e cheio de sabor.

GASTRONOMIA

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

CASTAS

Touriga Nacional (62%)
Touriga Franca (28%)
Vinhas Velhas (5%)
Barroca (3%)
Sousão (2%)

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

14° - 18° C | 57° - 64° F

PRÉMIOS

93/100 - Wine Advocate 2020, Mark Squires

REGIÃO DEMARCADA