ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2007

> "Muito elegante na boca, com um bom volume, taninos redondos e uma fruta madura muito evidente..."

O VINHO

O LBV 2007 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 2007 pode ser considerado um ano seco em relação à média de 30 anos, mas um pouco mais chuvoso que o ano de 2006. A maior diferença deveu-se à forte precipitação nos meses de Maio e Junho durante a fase de maior expansão vegetativa da vinha, acompanhada de uma brusca redução das temperaturas médias ao longo do ciclo vegetativo. A rebentação ocorreu no início de Março dentro da normalidade.
Em Ervamoira e no Bom Retiro, a floração apareceu entre a 3ª e 4ª semana de Maio sob condições climáticas aceitáveis, não provocando desavinho. Um longo período muito solarengo anterior à vindima assegurou maturações do fruto estupendamente equilibradas, dando lugar a uma vindima que se desenrolou nas mais perfeitas condições.

VINIFICAÇÃO

As uvas, vindimadas manualmente em pequenos contentores, são conduzidas até ao lagar e pisadas a pé. A fermentação durou cerca de 3 a 5 dias, produzindo um vinho com excelente extracto. Estagiou em Vila Nova de Gaia, em balseiros de cerca de 15.000 litros.
O blend foi feito em Abril de 2011 e cheio no Outono do mesmo ano.
O LBV 2007 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

Quase opaco na cor, de um vermelho muito intenso, com reflexos grená e lágrima espessa. Aroma potente e concentrado, cheio de fruta, onde sobressaem os aromas de uva madura e ameixa preta, um delicioso chocolate combinado com notas de pimenta e algumas sugestões vegetais.
Muito elegante na boca, com um bom volume, taninos redondos e uma fruta madura muito evidente, acompanhada de um ligeiro toque a anis e um delicioso final.

GASTRONOMIA

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

CASTAS

Touriga Franca (55%)
Touriga Nacional (20%)
Tinta da Braca (15%)
Barroca (10%)

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 Spectator 2012, Kim Marcus

Contém sulfitos
Álcool 19,5%
Acidez Total 4,74 g/dm3 (Ácido Tartárico)
pH 3,62
Grau Baumé 3
Açúcares redutores 91,7g/l

REGIÃO DEMARCADA