



RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2004

“...cheio e encorpado, nervoso, apimentado, rico em fruta madura...”

O VINHO

O LBV 2004 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

A vindima de 2004 foi precedida por um extraordinário ano vitícola: os meses de Outubro e Novembro de 2003 foram muito húmidos, seguidos pelo início anormalmente seco de 2004. Em Agosto, as vinhas estavam em excelentes condições, mas verificava-se um forte stress hídrico. Acabou por acontecer o que seria improvável: uma boa pluviosidade em Agosto. Esta chuva foi também acompanhada por temperaturas relativamente baixas para o Douro, daí resultando uma maturação muito mais lenta. O início de Setembro começou com um tempo instável, que facilmente poderia ter causado dano às uvas, seguido por um sol duradouro, com temperaturas diárias à volta dos 30°C. A vindima foi realizada sem qualquer gota de chuva.

VINIFICAÇÃO

As uvas, vindimidas manualmente em pequenos contentores, são conduzidas até ao lagar sendo pisadas a pé. A fermentação dura cerca de 3 a 5 dias produzindo um vinho com excelente extracto. Estagia em Vila Nova de Gaia, em balseiros de cerca de 15.000 litros. O blend foi feito em Fevereiro de 2008 e cheio em Maio do mesmo ano. O LBV 2004 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, vermelho denso com nuances violeta. Exuberante, generoso, bastante frutado. Dominam os aromas a uva madura e frutos vermelhos, com notas de chocolate negro perfeitamente combinadas com fino toque de tabaco. Vinho cheio e encorpado, nervoso, apimentado, rico em fruta madura e taninos firmes e macios que lhe conferem excelente complexidade.

Final longo e harmonioso.

GASTRONOMIA

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



CASTAS

Touriga Nacional (30%)
Tinta Roriz (45%)
Tinta Barroca (25%)

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

17°C – 18°C | 62,6°F – 64,4°F

Contém sulfítos

Álcool 19,5%

Acidez Total 4,95 g/dm3 (Ácido Tartárico)

pH 3,69

Grau Baumé 3,4

Açúcares redutores 91 g/l



REGIÃO DEMARCADA