



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2013

“...um vinho que se destaca pela frescura e equilíbrio...”

O VINHO

O LBV 2013 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

Em termos climáticos, o ano 2013 foi marcado por um Inverno chuvoso e um Verão seco (embora não excessivamente quente) características que a priori anunciam uma boa vindima. As baixas temperaturas primaveris condicionaram o tamanho dos bagos - que ficaram pequenos tendo um impacto directo na concentração dos vinhos tintos, uma das principais características do ano. As condições perfeitas registadas durante a vindima propiciaram uvas com grande expressão e equilíbrio. Os vinhos apresentaram uma bela cor, perfumados, frescos e harmoniosos. Elegante e jovem este delicioso LBV 2013 representa bem o estilo Ramos Pinto.

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 durou cerca de 3 a 5 dias, produzindo um vinho com excelente extracto. O vinho estagiou em Vila Nova de Gaia, em balseiros de cerca de 15.000 litros. O blend foi feito em Fevereiro de 2017 e o enchimento em Junho do mesmo ano. O LBV 2013 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 muito concentrada, densa, viva e bastante opaca. Aroma jovem revelando fruta vermelha concentrada sendo o primeiro impacto o de cereja, groselha e de ameixa preta. Em perfeita harmonia com a fruta, também se evidencia um bouquet floral de rosa e um toque de pimenta preta. É um vinho que se destaca pela frescura e equilíbrio, com notas de cedro, eucalipto e de frutos silvestres que lhe confere uma complexidade notória na boca. Taninos sedosos e um final longo.

GASTRONOMIA

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



CASTAS



Touriga Franca (50%)
Touriga Nacional (36%)
Sousão (5%)
Mistura de vinhas velhas (9%)

CONSERVAÇÃO



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

TEMPERATURA



14°C – 18°C | 57,2°F – 64,4°F

PRÉMIOS



93/100 – Wine Advocate 2018, Mark Squires

Contém sulfitos

Álcool 19,3%

Acidez Total 4,24 g/dm³ (Ácido Tartárico)

pH 3,62

Grau Baumé 3,3

Açúcares totais (Glu+Fru) 95 g/l



REGIÃO DEMARCADA