



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2008

“...encorpado, macio e elegante, cheio de fruta bem madura...”

O VINHO

O LBV 2008 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 2008 foi um ano de baixo rendimento e de temperaturas moderadas quer durante o verão quer durante a vindima. A maturação das uvas foi muito mais lenta que o habitual e a data de colheita duas semanas mais tarde. O resultado foi uvas sãs, com boa concentração e com frescura, que deram vinhos com as mesmas características.

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 excelente extracto. Estagiou em Vila Nova de Gaia, em balseiros de cerca de 15.000 litros. O blend foi feito em Janeiro de 2012 e cheio na primavera do mesmo ano. O LBV 2008 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 e reflexos azulados.

Aroma intenso, cheio de fruta madura onde sobressaem os aromas de uva e figo, combinados com um delicioso chocolate e notas de anis. Na boca, é encorpado, macio e elegante, cheio de fruta bem madura e taninos equilibrados e com um longo final prometendo uma boa evolução em garrafa.

GASTRONOMIA

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



CASTAS

- Touriga Franca (45%)
- Touriga Nacional (50%)
- Sousão (5%)

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

17°C – 18°C | 62,6°F – 64,4°F

Contém sulfitos.

Álcool 19,69%

Acidez Total 4,78 g/dm³ (Ácido Tartárico)

pH 3,54

Grau Baumé 2,8

Açúcares redutores 89 g/l



REGIÃO DEMARCADA