



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2003

“...encorpado mas macio e elegante, muito frutado,
de taninos suaves bem equilibrados...”

O VINHO

O LBV 2003 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

No ano vitícola de 2003, a precipitação total esteve dentro os valores normais, apesar de marcada pela elevada irregularidade da sua distribuição. Desde o início da Primavera até ao fim de Maio, a chuva cessou completamente. O abrolhamento, em Março, foi regular e a floração deu-se na segunda quinzena de Maio sob excelentes condições climáticas. A maturação desenrolou-se durante um período muito quente e seco, com temperaturas médias de 45°C, o que provocou uma concentração elevada de diferentes constituintes e contribuiu para que o estado sanitário das uvas fosse perfeito. Na vindima, as temperaturas continuavam altas produzindo bagos de uvas pequenos com boa concentração de açúcar, aromas e taninos macios. Apesar de tudo, foi um bom ano, um pouco irregular em relação à temperatura, mas acabando por produzir vinhos ricos e concentrados.

O estilo vivo e elegante da Ramos Pinto está bem presente neste LBV 2003. Alegre e macio, deixa a boca quente e perfumada a pedir mais...

VINIFICAÇÃO

As uvas, vindimadas 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 Março de 2007 e cheio em Maio do mesmo ano.

O LBV 2003 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 vermelha viva, quase opaca, com reflexos azulados. Aroma intenso e cheio a fruta bem madura, como uvas e figos, chocolate e um toque de anis. Vinho encorpado mas macio e elegante, muito frutado, de taninos suaves bem equilibrados, provenientes de uvas muito maduras.

Bem estruturado e longo, promete um excelente desenvolvimento.

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 ao abrigo da luz.

TEMPERATURA

 17°C – 18°C | 62,6°F – 64,4°F

PRÉMIOS

 94/100 – Wine Advocate 2015, Mark Squires

 Contém sulfitos
Álcool 19,5%
Acidez Total 4,20 g/dm³ (Ácido Tartárico)
pH 3,83
Grau Baumé 3,1
Açúcares redutores 87,5 g/l



REGIÃO DEMARCADA