



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## QUINTA DE ERVAMOIRA 2021

*“Fruta, frescura e estrutura em perfeita harmonia, refletindo a personalidade da Quinta de Ervamoira.”*

### O VINHO

Foi nesta Quinta que nasceu a viticultura moderna duriense. Pela primeira vez, na década de 70, plantaram-se, em separado, cinco grandes parcelas com castas estudadas e seleccionadas, conduzidas no sentido de um maior declive. Na Quinta de Ervamoira pratica-se uma viticultura sustentada no respeito pela biodiversidade e sem recurso a quaisquer herbicidas residuais. Para a elaboração do D.O.C. Douro Quinta de Ervamoira, a Equipa da Ramos Pinto escolheu pequenos talhões de parcelas seleccionadas que vindimou e vinificou criteriosamente. Este vinho só é engarrafado em anos que a qualidade e personalidade procuradas não suscitam dúvidas. O Quinta de Ervamoira é a interpretação de um terroir irrepetível.

### O ANO

O ano vitícola de 2021 fica marcado por um Verão notavelmente fresco. Graças às boas reservas de água no solo e às temperaturas altas no início da Primavera, o ciclo vegetativo iniciou-se de forma acelerada e sem contratempos, uma vez que o stress hídrico nunca foi demasiado elevado e as temperaturas mantiveram-se amenas até à vindima. Estas condições proporcionaram uma maturação longa e segura das uvas, que resultou em mostos com óptima acidez, taninos suaves e aromas finos. Esta rara combinação de características climáticas do ano de 2021 na Quinta de Ervamoira deu-nos a conhecer uma versão mais fresca e elegante deste vinho.

### VINIFICAÇÃO

O processo inicia-se com visitas e provas constantes de uvas nas parcelas seleccionadas até se decidir qual a data ideal para colher. No dia da colheita, a melhor e a mais profissional equipa de vindimadores é destacada para estes talhões. As uvas são vindimadas manualmente. A fermentação realiza-se, integralmente, nos tradicionais lagares de granito, de forma extremamente suave. O vinho estagia em madeira durante cerca de 18 meses, 55% em tonéis de pequeno volume, 20% em barricas novas e 25% em barricas de um vinho. Depois de engarrafado, o vinho estagia durante mais um ano em garrafa.

### NOTAS DE PROVA

Cor vermelho vivo brilhante. Aroma muito fresco, com grande elegância e complexidade. Frutos vermelhos, flor de laranjeira, pimenta e torrefação são alguns dos descritores que podemos facilmente identificar. Na boca, as dimensões de fruta, frescura e estrutura relacionam-se em perfeita harmonia, refletindo a personalidade da Quinta de Ervamoira.

### GASTRONOMIA

Recomendamos experimentar o Quinta de Ervamoira 2019 com carnes vermelhas grelhadas. É excelente com cabrito assado, javali estufado com castanhas e bacalhau assado.



### CASTAS

Touriga Nacional (83%)  
Touriga Franca (17%)

### CONSERVAÇÃO

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

### TEMPERATURA

16°C – 18°C | 60,8°F – 64,4°F

Álcool 14% vol.  
Acidez Total 6,1 g/L  
pH 3,58



REGIÃO DEMARCADA