



ESTABLISHED 1880

**RAMOS PINTO**  
PORTO & DOURO

## PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2014

“...fresco e equilibrado, muito aromático...”

### O VINHO

O LBV 2014 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 2014 foi um pouco atípico em relação à média dos últimos 30 anos, com um Inverno ameno, Primavera quente e um Verão particularmente fresco. Ocorreram elevados valores de precipitação sobretudo nos meses de Janeiro, Fevereiro, Julho e Setembro, acompanhados de alguma instabilidade climática verificada no período de Verão, com trovoadas durante os meses de Junho e Julho. As temperaturas moderadas do Verão, sem ondas de calor, noites frescas e com alguma precipitação ocasional proporcionaram às vinhas melhores condições de maturação produzindo mostos equilibrados na relação açúcar/acidez e com boa concentração.

Os vinhos apresentaram cor viva, aromas frutados, frescos e harmoniosos. O LBV 2014 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 entre 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 Junho de 2018 e o enchimento em Outubro do mesmo ano. O LBV 2014 é um LBV tradicional, sem qualquer tratamento a quente ou a frio, e não filtrado, conservando assim todo o potencial de fruta existente, assim como um longo envelhecimento.

### NOTAS DE PROVA

Cor rubi intensa, viva e bastante opaca. Nariz perfumado e complexo onde se destacam aromas de frutos vermelhos e silvestres (cereja, framboesa e cassis) associados a delicadas notas florais (violetas) e sugestões balsâmicas. Na boca confirmam-se as notas de cereja envolvidas por sugestões de cacau e apontamentos de eucalipto. Vinho fresco e equilibrado, muito aromático, taninos sedosos e final frutado.

### GASTRONOMIA

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



### CASTAS

Touriga Nacional (45%)  
Sousão (30%)  
Touriga Franca (10%)  
Vinhos Velhas (15%)

### 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

Contém sulfitos

Álcool 19,27%

Acidez Total 4,47 g/dm<sup>3</sup> (Ácido Tartárico)

pH 3,62

Grau Baumé 3,5

Açúcares totais (Glu+Fru) 95 g/l



REGIÃO DEMARCADA