



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2005

“...sobressaem os aromas bem maduros, ginja, um delicioso chocolate preto...”

O VINHO

O LBV 2005 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

2005 foi um ano que produziu vinhos bons e interessantes, apesar das condições extremamente secas.

No final de Agosto, as vinhas mostravam sinais de grande stress. O último Inverno tinha sido extremamente seco. Houve uma grande preocupação relativamente à vindima desse ano quando Agosto chegou ao fim sem sinais de chuva.

No início de Setembro o tempo alterou-se e uma chuva constante caiu durante alguns dias da colheita. A chuva deu lugar a um céu limpo, oferecendo as condições ideais, noites frescas e orvalho intenso, para o resto da vindima.

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 Abril de 2009 e cheio em Novembro do mesmo ano. O LBV 2005 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 densa e viva, muito jovem e com alguns reflexos mais azulados. Aroma de boa intensidade, fino e elegante onde sobressaem os aromas bem maduros, ginja, um delicioso chocolate preto e algo resinoso. Na boca apresenta-se bem estruturado, cheio de fruta madura mineral, taninos redondos e um delicioso final.

GASTRONOMIA

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



CASTAS



Touriga Franca (30%)
Touriga Nacional (40%)
Tinta da Braga (30%)

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



90/100 – Wine Spectator 2010, Kim Marcus

Contém sulfitos
Álcool 19,5%
Acidez Total 4,92 g/dm³ (Ácido Tartárico)
pH 3,63
Grau Baumé 3,2
Açúcares redutores 94,2 g/l



REGIÃO DEMARCADA