



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

QUINTA DE ERVAMOIRA 2019

“Elegante, sedoso. Final intenso e persistente”.

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

2019 foi um ano muito seco e as temperaturas registadas nos primeiros meses foram elevadas e, por isso, o ciclo vegetativo da vinha teve início mais cedo. Tudo indicava uma vindima precoce, mas as temperaturas amenas de Agosto e Setembro prolongaram este ciclo e permitiram uma maturação contínua com um nível de *stress* hídrico ideal. As uvas das três parcelas foram vindimadas durante o mês de Setembro. Na Quinta de Ervamoira a vindima foi excepcional, o equilíbrio entre a concentração, frescura e maturação dos taninos foi perfeito e a qualidade e diversidade de aromas surpreende.

VINIFICAÇÃO

O processo inicia-se com visitas e provas constantes de uvas nas parcelas seleccionadas até se decidir qual a melhor data para colher. No dia da colheita a melhor e 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 uma forma extremamente suave. O vinho estagiou em madeira durante cerca de 18 meses, 50% em tonéis de pequeno volume, 25% 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

De cor grená, com reflexos vermelhos vivos. Aromas de bosque, amoras e framboesas. À medida que vai abrindo no copo ganha uma nova energia com aromas frescos de frutos vermelhos, violetas e esteva. Numa terceira fase, aroma de especiarias e um lado fumado provenientes da madeira muito bem integrada, que deixa transparecer livremente a personalidade das vinhas da Quinta de Ervamoira. Muito fresco e com uma expressão de fruta que nos conquista. Final longo e vibrante com taninos muito sedosos.

GASTRONOMIA

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



CASTAS

Touriga Nacional (89%)
Touriga Franca (11%)

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 15,5% vol.
Acidez Total 6,2 g/l
pH 3,4



REGIÃO DEMARCADA