



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO

PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2018

“Uma harmonia e equilíbrio de sabores perfeita.”

O VINHO

O LBV 2018 é um Late Bottled Vintage tradicional, não filtrado, sem qualquer tratamento a quente ou a frio, conservando assim toda a fruta existente e apresentando um longo potencial de envelhecimento.

O ANO

No Douro, o Inverno de 2018 foi frio e seco, registando baixos níveis de precipitação. Com o início da Primavera surgiram finalmente as desejadas chuvas, intensas e abundantes, acompanhadas por temperaturas frescas que não só atrasaram a vindima como dificultaram os trabalhos na vinha. Agosto e Setembro foram secos e quentes, permitindo atingir um perfeito estado da maturação. Os vinhos de 2018 caracterizam-se pela frescura e um equilíbrio perfeito.

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes das nossas Quintas Bom Retiro (55%) e da Quinta de Ervamoira (45%), são vindimadas manualmente em pequenas caixas e conduzidas até ao lagar para serem pisadas. A fermentação dura entre 3 e 5 dias, produzindo um vinho com excelente extrato. De seguida, o vinho estagia em Vila Nova de Gaia, em balseiros com cerca de 15.000 litros. O *blend* foi realizado em Março de 2022 e o engarrafado em Setembro do mesmo ano.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi intensa muito concentrada, quase opaca no centro. Aroma jovem, fresco, que revela fruta vermelha concentrada. Destacam-se notas de cereja bem madura, framboesa e ameixa preta, perfeitamente combinadas com eucalipto e um leve toque de cedro. Na boca, são confirmadas as notas de cereja e ameixa, frutos silvestres doces e sugestões de bergamota, suportadas por taninos carnudos e sedosos. Um vinho cheio de charme, envolvente e harmonioso.

GASTRONOMIA

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



CASTAS

- Touriga Nacional (42%)
- Touriga Francesa (26%)
- Tinta Barroca (12%)
- Sousão (12%)
- Tinto Cão (4%)
- Tinta Roriz (4%)

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

PRÉMIOS

93/100 - Wine Advocate 2020, Mark Squires

Contém sulfitos.
Álcool 19,4% vol.
Acidez Total 4,8 g/l.
pH 3,67.



REGIÃO DEMARCADA