



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2011

“...encorpado, nervoso e rico em taninos,
mas fresco e harmonioso, cheio de fruta”

O VINHO

O LBV 2011 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

De uma forma geral, o ano de 2011 foi marcado por uma pluviometria fraca e por temperaturas amenas, com excepção do final de Agosto e do início de Setembro em que se fizeram sentir as altas temperaturas. A germinação e em seguida a floração ocorreram duas semanas mais cedo do que em 2010, dando lugar a grandes desenvolvimentos vegetativos no fim de Abril, início de Maio. Este avanço manteve-se durante o Verão antecipando assim as vindimas para o início de Agosto, sendo esta a vindima que começou mais cedo na história da Ramos Pinto.

Os vinhos apresentaram uma cor profunda, aromas muito intensos e elegantes.

Na boca são frescos e estruturados, um ano clássico de Vintage.

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 cerca de 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 Janeiro de 2015 e o enchimento no final de Abril do mesmo ano. O LBV 2011 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 vermelha, densa e viva, muito jovem e com reflexos azulados. Aroma intenso, rico em aromas de framboesa bem madura, ligeira folha seca e notas de anis e pimenta. Vinho encorpado, nervoso e rico em taninos, mas fresco e harmonioso, cheio de fruta madura, notas de esteva e sugestões de chocolate negro e pimenta. Estruturado e envolvente, com taninos frescos, bem típicos do ano. Promete um excelente desenvolvimento.

GASTRONOMIA

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



CASTAS

Touriga Franca (55%)
Touriga Nacional (35%)
Sousão (4%)
Barroca (6%)

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

15°C – 18°C | 59°F – 64,4°F

PRÉMIOS

93/100 – Wine Advocate 2015
90/100 – Wine Spectator 2016, Kim Marcus

Contém sulfitos
Álcool 19,37%
Acidez Total 4,42 g/dm³ (Ácido Tartárico)
pH 3,61
Grau Baumé 3,2
Açúcares redutores 99 g/l



REGIÃO DEMARCADA