



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2017

“Um vermelho intenso, jovem e denso.  
Aromas frescos de framboesa e mirtilo.”

### O VINHO

O LBV 2017 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

Na região do Douro, o ano vitícola 2016-2017 foi bastante seco e a partir de Maio não se voltaram a registar precipitações relevantes. As temperaturas médias registadas de Março a Junho foram mais elevadas. A vindima das uvas brancas e tintas das duas sub-regiões começou quase em simultâneo e mais cedo que o habitual. O corte da uva destinada ao Vinho do Porto começou no Douro Superior, na Quinta da Ervamoira, a 27 de agosto e terminou a 30 de setembro na Quinto do Bom Retiro, situada no Cima Corgo.

O perfil da colheita 2017 é maduro, rico e perfumado. Esta colheita será recordada pela rapidez da maturação das uvas e a intensidade da vindima.

### VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes das nossas Quintas de Ervamoira e do Bom Retiro são vindimadas manualmente em pequenas caixas e conduzidas até ao lagar para serem pisadas a pé. A fermentação dura entre 3 e 5 dias, produzindo um vinho com excelente extrato. Em seguida, o vinho estagia em Vila Nova de Gaia, em balseiros de cerca de 15.000 litros. O *blend* foi feito em Maio de 2021 e o enchimento em Setembro do mesmo ano.

O LBV 2017 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.

### NOTAS DE PROVA

Um vermelho intenso, jovem e denso. Aromas frescos de framboesa e mirtilo refinados por um toque cítrico de bergamota e suaves notas de violeta. Na boca é fresco, com uma pureza de fruta intensa, destacando-se aromas de bagas vermelhas e cereja, notas frescas de lavanda e um final guloso de chocolate e framboesa. Taninos suculentos e uma maravilhosa acidez, que, por sua vez, proporciona frescura e equilíbrio e lhe confere um grande final.

### 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 (59%)  
Touriga Franca (32%)  
Tinto Cão (7%)  
Tinta Barroca (2%)

### 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 4,7 g/L  
pH 3,68.



REGIÃO DEMARCADA