

ESTABLISHED 1880  
**RAMOS PINTO**  
 PORTO & DOURO



## QUINTA DE ERVAMOIRA TINTO 2019

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**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 DOC 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 nossa interpretação de um *terroir* irrepetível.

**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.

**Encepamento:** 89% Touriga-Nacional, 11% Touriga-Franca.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

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.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 15,5% vol.

**Acidez Total:** 6,2 g Ac.Tart./l.

**pH:** 3,4

**Aspeto Visual:** Cor grená, com reflexos vermelhos vivos.

**Aspeto Olfativo:** Aromas de bosque, amoras e framboesas.

**Aspeto Gustativo:** Na boca é fresco e com uma expressão de fruta. Final longo e vibrante com taninos muito sedosos.

#### CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** Entre 16 °C e 18 °C.

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

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

PRODUTO

Quinta de Ervamoira 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

3

PESO POR CAIXA (kg)

7,13

CUBICAGEM (AxCxL)

325 x 115 x 115 mm