

ESTABLISHED 1880
RAMOS PINTO
 PORTO & DOURO



TINTA DA BARCA TINTO 2019

Características

PROVENIÊNCIA

Vinho: A Tinta da Barca nasceu do cruzamento entre Mourisco Tinto e a Touriga Nacional, no final do séc. XIX. Na Quinta de Ervamoira existem cerca de 50.000 videiras de Tinta da Barca, dando seguimento aos estudos sobre as castas durienses realizados pela Casa Ramos Pinto no início da década de 80. O Ramos Pinto Tinta da Barca 2019 é um *blend* de duas parcelas em solo de xisto, do Douro Superior. Depois do Tinta da Barca 2016, o 2019 vem dar a oportunidade a um grupo restrito de consumidores de conhecerem a personalidade de uma casta menos comum, mas, na opinião da Ramos Pinto uma das mais interessantes da região do Douro, num ano muito diferente do 2016 e com uma forma muito distinta de vinificação.

Ano: O ano vitícola de 2019 foi muito seco, com níveis de pluviosidade muito inferiores ao normal. As temperaturas registadas nos primeiros meses de 2019 foram elevadas e, por isso, adiantaram o ciclo vegetativo da vinha. 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 duas parcelas de Tinta da Barca foram colhidas na primeira semana de Setembro. As temperaturas mais frescas durante o Verão definiram as características diferenciadoras do ano 2019.

Encepamento: Tinta da Barca (100%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas foram vindimadas manualmente nas parcelas: Baraceiros e Soalheira. E, posteriormente, transportadas em pequenas caixas até à adega da Quinta dos Bons Ares. A vinificação decorreu em balseiro de carvalho com uma longa maceração pelicular pós fermentativa. A desencuba foi decidida por provas diárias ou longo de cerca de 2 semanas para encontrar o momento certo de polimerização dos taninos. Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou cerca de 20 meses em cascos de 225 litros de carvalho francês de 2 anos. Foi engarrafado em Junho de 2021.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 15% vol.

Acidez Total: 5,7 g Ac.Tart./l.

pH: 3,45

Aspetto Visual: Cor *grenat* escura de intensidade média, limpa e brilhante.

Aspetto Olfativo: Aroma profundo e vinoso, notas de bosque e terra molhada, tinta-da-china.

Aspetto Gustativo: Surpreende a elegância e a leveza em boca, onde podemos saborear frutos vermelhos como morangos e groselhas. Final longo, estendido por um tanino central, com "garra", e equilibrado. Boa frescura, uma característica desta casta. Excelente potencial de envelhecimento.

CONSUMO

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

Acompanhamento: É um vinho versátil para saborear com pratos de carne, como peru recheado no forno: pratos de caça e carnes vermelhas. Excelente conjugação para um bacalhau assado e queijo curado de ovelha. É uma ótima companhia de conversa para depois de uma refeição.

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

PRODUTO

Tinta da Barca 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

3

PESO POR CAIXA (kg)

5,04

CUBICAGEM (AxCxL)

100 x 317 x 286 mm