

ESTABLISHED 1880
RAMOS PINTO
 PORTO & DOURO



QUINTA DO BOM RETIRO VINTAGE 2014

Características

PROVENIÊNCIA

Ano: O ano de 2014 foi um pouco atípico em relação à média dos últimos 30 anos, com um Inverno ameno, Primavera quente e um Verão particularmente fresco. Ocorreram elevados valores de precipitação sobretudo nos meses de Janeiro, Fevereiro, Julho e Setembro, acompanhados de alguma instabilidade climática verificada no período de Verão, com trovoadas durante os meses de Junho e Julho. As temperaturas moderadas do Verão, sem ondas de calor, noites frescas e com alguma precipitação ocasional proporcionaram às vinhas melhores condições de maturação produzindo mostos equilibrados na relação açúcar/acidez e com boa concentração de polifenóis. Na Quinta do Bom Retiro as vinhas velhas foram colhidas quase no final da vindima aproveitando a sua capacidade de adaptação às condições de cada ano. Estas vinhas produziram um vinho de cor intensa, aroma a frutos vermelhos, boa estrutura e uma frescura notável. As demais parcelas utilizadas neste lote produziram vinhos de cor igualmente intensa, um pouco mais florais e frescos.

Encepamento: 50% Touriga-Nacional, 25% mistura de castas provenientes de vinhas velhas, 10% Tinta Barroca e 15% Sousão.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Pisado a pé, em lagar. A fermentação deste vinho dura entre 4 a 5 dias, produzindo um excelente extracto.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 19,4% vol.

Acidez Total: 4,56 g Ac.Tart./l.

pH: 3,65

Baumé: 3

Açúcares Redutores: 95 g/l

Aspetto Visual: Cor rubi, de um vermelho profundo e intenso.

Aspetto Olfativo: No nariz revela um bouquet elegante, predominando aromas de amora madura equilibrado por um perfume floral a lavanda e violetas, pimenta preta e notas balsâmicas.

Aspetto Gustativo: Na boca é fresco e sedutor, cheio de fruta madura como ameixa preta e amora, ligeiras notas de café e algumas sugestões de pinheiro.

Os taninos frescos e sedosos acompanham um longo final.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: Entre 17 °C e 18 °C.

Acompanhamento: Depois de jantar, acompanha bem queijos tais como Serra, Gorgonzola, Stilton e Cabrales.

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

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (kg)

CUBICAGEM (AxCxL)

Porto Vintage - Quinta do Bom Retiro 750 ml

3

6,5

100 x 310 x 335 mm = 0,0104 m³