

ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO



LBV 2019

Características

PROVENIÊNCIA

Vinho: O LBV 2019 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.

Ano: O ano vitícola de 2019 caracterizou-se por um clima bastante seco, com temperaturas elevadas nos primeiros meses, o que acelerou o ciclo vegetativo da vinha. As temperaturas amenas durante o Verão, aliadas a noites frescas, prolongaram o ciclo vegetativo, favorecendo uma maturação contínua que resultou em equilíbrio nas maturações e uma excelente acidez natural. A vindima das uvas tintas começou em 28 de Agosto, na Quinta da Ervamoira, e foi concluída em 8 de Outubro, na Quinta do Bom Retiro.

Encepamento: 32% Touriga-Nacional, 27% Touriga-Franca, 12% Tinto-Cão, 10% Tinta-Barroca, 7% Sousão, 12% Vinhas Velhas.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas, provenientes das nossas Quintas Bom Retiro (40%) e da Quinta de Ervamoira (60%), são vindimadas manualmente em pequenas caixas de 25kg e conduzidas até ao lagar para serem pisadas. A fermentação dura entre 3 e 5 dias, produzindo um vinho com excelente extrato. De seguida, o vinho estagia em Vila Nova de Gaia, em balseiros com cerca de 15.000 litros. O *blend* foi realizado em Março de 2023 e o engarrafado em Junho do mesmo ano.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 19,5% vol.

Acidez Total: 4,9 g Ac.Tart./l.

pH: 3,57

Aspeto Visual: Cor rubi intensa muito concentrada, quase opaca no centro.

Aspeto Olfativo: O LBV 2019 apresenta uma cor rubi intensa e profunda, que reflete sua jovialidade e vigor. No nariz, revela uma explosão de aroma frutados, destacando notas de cereja madura, morango fresco e ameixa suculenta, acompanhados por delicadas nuances florais de pétalas de rosa.

Aspeto Gustativo: A frescura é uma característica marcante deste vinho, resultado de um ano com temperaturas mais amenas, que garantiram uma maturação equilibrada das uvas. Essa frescura reflete-se numa acidez viva e bem integrada, que, junto dos taninos finos, proporciona um paladar vibrante e harmonioso. O final é longo, suculento e elegante, sugerindo uma excelente capacidade de evolução em garrafa.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: Entre 14 °C e 18 °C.

Acompanhamento: Acompanha excelentemente pratos de caça, carnes vermelhas, *soufflé* de queijo, queijo da Serra ou outros queijos gordos e sobremesas de chocolate.

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

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
LBV 2019 750 ml	6	8,93	252 x 172 x 315 mm