

ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO



QUINTA DE ERVAMOIRA VINTAGE 2002

Características

PROVENIÊNCIA

Ano: O Inverno de 2001/2002 foi relativamente seco no Douro. As grandes variações de temperatura verificaram-se ao longo de grande parte do Inverno, dando origem a uma floração mais tardia do que o habitual, em meados de Março. Abril é geralmente um mês chuvoso no Douro, mas o tempo seco manteve-se e a pluviosidade foi quase nula. A floração ocorreu em meados de Maio sob tempo seco, mas enublado, levando a uma frutificação razoável. Felizmente o Verão foi ameno, pois continuaram a registar-se níveis baixos de pluviosidade durante esse período. Surpreendentemente, as vinhas resistiram ao tempo seco devido, em grande parte, a aguaceiros esporádicos. Agosto foi anormalmente ameno. E em Setembro a colheita foi encarada com confiança.

Tudo indicava que este seria um ano típico: pouca produtividade, um pouco de stress hídrico, uvas em condições quase perfeitas e condições climáticas amenas para uma maturação equilibrada.

Encepamento: 60% Touriga-Nacional, 25% Touriga-Franca e 15% Tinta-Barroca.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Uvas pisadas a pé em lagar e a fermentação dura entre 4 e 5 dias produzindo um excelente extracto.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 20,1% vol.

Acidez Total: 4,58 g Ac.Tart./l.

pH: 3,87

Baumé: 2,8

Açúcares Redutores: 86,5 g/l

Aspetto Visual: Cor esplêndida, de um vermelho maduro profundo e vivos reflexos azulados.

Aspetto Olfativo: Rico e intenso em aromas florais e de frutos silvestres bem maduros, com um leve toque resinoso.

Aspetto Gustativo: Encorpado, mas equilibrado, rico em fruta madura com um toque de especiarias. Taninos firmes e poderosos que lhe irão conferir um excelente envelhecimento.

Na boca é longo, macio e muito persistente.

CONSUMO

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

Acompanhamento: Depois do jantar acompanha bem queijos da Serra e outros queijos gordos.

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

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (AxCxL)
Vintage 2002 - Quinta de Ervamoira 750 ml	3	6,5	100 x 310 x 335 mm = 0,0104 m ³