

ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO



VINTAGE 1983

Características

PROVENIÊNCIA

Ano: Inverno seco e grande parte da Primavera chuvosa. Floração pobre em muitas vinhas. Ano anormalmente frio, incluindo o mês de Agosto. Setembro quente. Vindima tardia e perfeita. Alguns Vintage excepcionais. Algumas casas não declararam, porque optaram por declarar o ano anterior, embora o de 1983 seja considerado melhor por diversos enófilos. Rico em taninos, muito aromático e com grande capacidade de envelhecimento.

Encepamento: 50% Tinta-Barroca, 20% Touriga-Nacional e os restantes 30% provenientes de vinhas antigas.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

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

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 20% vol.

Acidez Total: 3,83 g Ac.Tart./l.

pH: 4,06

Baumé: 3,83

Aspetto Visual: A cor firme deste Vintage permitiu-nos considerá-lo como clássico e jovem. Intensidade espantosa, soberbamente colorida de um vermelho cereja já ligeiramente evoluído. **Aspetto Olfativo:** No nariz é notoriamente intenso, vivo e nervoso, o que lhe confere um carácter masculino. A partir de uma sólida estrutura, exalam-se aromas de frutos vermelhos e doces de groselha, cereja e amora.

Aspetto Gustativo: Ataque forte e firme. Na boca é nervoso, fresco com um sabor de frutos e um bom suporte de ácido. Excelente rectidão. Taninos firmes e elegantes e uma longa vida à sua frente. Final de boca poderoso e aveludado.

CONSUMO

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

Acompanhamento: Depois do jantar acompanha bem queijos da Serra, Stilton, Gorgonzola e outros queijos gordos. Ideal para acompanhar um charuto potente.

Observações: Deve ser aberto 2 horas antes de ser servido e decantado.

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



PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (kg)

CUBICAGEM (AxCxL)

Vintage 1983 750 ml

3

6

110 x 315 x 340 mm = 0,0118 m³