

ESTABLISHED 1880
RAMOS PINTO
PORTO & DOURO



QUINTA DE ERVAMOIRA TINTO 2021

Características

PROVENIÊNCIA

Vinho: Foi nesta Quinta que nasceu a viticultura moderna duriense. Pela primeira vez, na década de 70, plantaram-se, em separado, cinco grandes parcelas com castas estudadas e seleccionadas, conduzidas no sentido de um maior declive. Na Quinta de Ervamoira pratica-se uma viticultura sustentada no respeito pela biodiversidade e sem recurso a quaisquer herbicidas residuais. Para a elaboração do DOC Douro Quinta de Ervamoira, a Equipa da Ramos Pinto escolheu pequenos talhões de parcelas seleccionadas que vindimou e vinificou criteriosamente. Este vinho só é engarrafado em anos que a qualidade e personalidade procuradas não suscitam dúvidas. O Quinta de Ervamoira é a nossa interpretação de um *terroir* irrepetível.

Ano: O ano vitícola de 2021 fica marcado por um Verão notavelmente fresco. Graças às boas reservas de água no solo e às temperaturas altas no início da Primavera, o ciclo vegetativo iniciou-se de forma acelerada e sem contratempos, uma vez que o stress hídrico nunca foi demasiado elevado e as temperaturas mantiveram-se amenas até à vindima. Estas condições proporcionaram uma maturação longa e segura das uvas, que resultou em mostos com óptima acidez, taninos suaves e aromas finos. Esta rara combinação de características climáticas do ano de 2021 na Quinta de Ervamoira deu-nos a conhecer uma versão mais fresca e elegante deste vinho.

Encepamento: 83% Touriga-Nacional, 17% Touriga-Franca.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

O processo inicia-se com visitas e provas constantes de uvas nas parcelas seleccionadas até se decidir qual a melhor data para colher. No dia da colheita a melhor e mais profissional equipa de vindimadores é destacada para estes talhões. As uvas são vindimadas manualmente. A fermentação realiza-se, integralmente, nos tradicionais lagares de granito, de uma forma extremamente suave. O vinho estagiou em madeira durante cerca de 18 meses, 55% em tonéis de pequeno volume, 20% em barricas novas e 25% em barricas de um vinho. Depois de engarrafado, o vinho estagia durante mais um ano em garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 14% vol.

Acidez Total: 6,1 g Ac.Tart./l.

pH: 3,58

Aspeto Visual: Cor vermelho vivo brilhante.

Aspeto Olfativo: Aroma muito fresco, com grande elegância e complexidade. Frutos vermelhos, flor de laranjeira, pimenta e torrefação são alguns dos descritores que podemos facilmente identificar.

Aspeto Gustativo: Na boca, as dimensões de fruta, frescura e estrutura relacionam-se em perfeita harmonia, refletindo a personalidade da Quinta de Ervamoira.

CONSUMO

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

Acompanhamento: Recomendamos experimentar o Quinta de Ervamoira 2021 com carnes vermelhas grelhadas. É excelente com cabrito assado, javali estufado com castanhas, bacalhau assado.

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

PRODUTO

Quinta de Ervamoira 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

3

PESO POR CAIXA (kg)

7,13

CUBICAGEM (AxCxL)

325 x 115 x 115 mm