

ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO



## TINTO CÃO

### TINTO 2019

#### Características

##### PROVENIÊNCIA

**Vinho:** Ramos Pinto Tinto Cão é um vinho histórico que nasce em 1981 pelas mãos de José António Rosas e João Nicolau de Almeida que conduziram o primeiro estudo técnico sobre as castas do Douro. O sucesso do ensaio de um vinho Douro da casta Tinto Cão em 1981, foi um marco para a Ramos Pinto. A continuação da exploração desta casta deu origem a um vinho em 2014. Agora, da mesma parcela da Quinta de Ervamoira, um ano com características bem diferentes e outra forma de vinificação, o 2019. Numa série limitada a 2.700 garrafas, temos a oportunidade de dar a conhecer a um grupo de apreciadores, um vinho desta mítica e versátil casta, que tanto representa para a Ramos Pinto.

**Ano:** 2019 foi um ano muito seco e as temperaturas registadas nos primeiros meses foram elevadas e, por isso, o ciclo vegetativo da vinha teve início mais cedo. Tudo indicava uma vindima precoce, mas as temperaturas amenas de Agosto e Setembro, prolongaram este ciclo e permitiram uma maturação contínua com um nível ideal de stress hídrico. As uvas desta parcela de Tinto Cão foram colhidas a 12 de Setembro, apresentando excelentes níveis de maturação e grande frescura.

**Encepamento:** Tinto Cão (100%).

##### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas foram vindimadas manualmente na parcela T12 Sobral 2004 e transportadas em pequenas caixas até à adega dos Bons Ares. A quantidade limitada de uvas recebidas foi vinificada em lagar de granito, com pisa a pé até 3/4 da fermentação; o mosto, já sem películas, terminou a fermentação num balseiro de carvalho francês e realizou a fermentação malolática em tonel. Estagiou cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês de dois vinhos e foi engarrafado em Junho de 2021. Depois, estagiou nas nossas caves 3 anos em garrafa para que se mostrasse nas condições ideais de maturação.

##### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 15% vol.

**Acidez Total:** 5,0 g Ac.Tart./l.

**pH:** 3,58

**Aspeto Visual:** Cor vermelha de intensidade média, limpa e brilhante.

**Aspeto Olfativo:** *Bouquet* redutor que se abre lentamente, revelando um Douro diferente. São aromas térreos, resinosos e de bosque, que se destacam inicialmente. Após arejamento, surgem aromas mais vivos, como cereja, erva cortada e grãos de café acabados de colher.

**Aspeto Gustativo:** Em boca, é um vinho adulto, com entrada aveludada, sensação de fruta mais madura e pimenta verde, que persiste num final de boca longo, fresco e estruturado. O Tinto Cão 2019 é um vinho especial, de um excelente ano.

##### CONSUMO

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



PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (AxCxL)
Tinto Cão 750 ml	3	5,06	97 x 317 x 286 mm