



# BOM RETIRO VINTAGE 2014

## RAMOS PINTO

### O ANO

O ano de 2014 foi um pouco atípico em relação à média dos últimos 30 anos, com um Inverno ameno, Primavera quente e um Verão particularmente fresco. Ocorreram elevados valores de precipitação sobretudo nos meses de Janeiro, Fevereiro, Julho e Setembro, acompanhados de alguma instabilidade climática verificada no período de Verão, com trovoadas durante os meses de Junho e Julho. As temperaturas moderadas do Verão, sem ondas de calor, noites frescas e com alguma precipitação ocasional proporcionaram às vinhas melhores condições de maturação produzindo mostos equilibrados na relação açúcar/acidez e com boa concentração de polifenóis.

Na Quinta do Bom Retiro as vinhas velhas foram colhidas quase no final da vindima aproveitando a sua capacidade de adaptação às condições de cada ano. Estas vinhas produziram um vinho de cor intensa, aroma a frutos vermelhos, boa estrutura e uma frescura notável. As demais parcelas utilizadas neste lote produziram vinhos de cor igualmente intensa, um pouco mais florais e frescos.

### VINIFICAÇÃO

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

### NOTAS DE PROVA

Cor rubi, de um vermelho profundo e intenso.

No nariz revela um bouquet elegante, predominando aromas de amora madura equilibrado por um perfume floral a lavanda e violetas, pimenta preta e notas balsâmicas.

Na boca é fresco e sedutor, cheio de fruta madura como ameixa preta e amora, ligeiras notas de café e algumas sugestões de pinheiro.

Os taninos frescos e sedosos acompanham um longo final.

### GASTRONOMIA & GUARDA

Depois de jantar, acompanha bem queijos tais como Serra, Gorgonzola, Stilton e Cabrales.

Temperatura de consumo entre os 17° e os 18° C.

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

### DETALHES TÉCNICOS

Castas: Touriga Nacional (50%)

Mistura de castas provenientes de vinhas velhas (25%)

Tinta Barroca (10%)

Sousão (15%)

Contém sulfitos

Açúcares redutores 95 g/l

pH 3,65

Álcool 19,40% vol

Acidez total 4,56 dm<sup>3</sup> g/l (ácido tartárico)

Grau Baumé 3



RAMOS PINTO, VINHOS S.A.

Av. Ramos Pinto, 380

4400-266 V.N.de Gaia

ramospinto@ramospinto.pt

www.ramospinto.pt

