



# PORTO VINTAGE 1997

## RAMOS PINTO

### L'ANNÉE

Année atypique. Un hiver sec, caractérisé par un mois de février chaud, avec les vignes qui ont écloso très tôt pleines de force. Il a été suivi d'un printemps pluvieux et d'un mois de mai froid. Les zones de plus faible altitude, qui ont enregistré des températures plus élevées, ont été plus protégées, mais les côtes les plus élevées ont fini par être affectées par ce changement de temps. La maturation s'est développée dans un climat très irrégulier jusqu'à l'arrivée de l'équinoxe avec des températures idéales.

Un été long, chaud et sec a augmenté le niveau de sucre, la concentration de la couleur et le vieillissement, ce qui a eu pour résultat des vins riches en tanins d'excellente qualité, rendant cette cueillette mémorable.

### VINIFICATION

Foulé au pied dans des *lagares*, la fermentation qui dure entre 4 et 5 jours produit un extrait excellent.

Le vieillissement de ce Vintage a duré 18 mois dans de grandes cuves en chêne ancien (cuves et fûts). La mise en bouteille a été faite en juillet 1999, 2 ans après la vendange.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Une couleur intense, très dense, avec de légers reflets marron caractéristiques de l'évolution en bouteille.

Arôme appétissant, frais et séducteur, prune noire, cassis, anis, notes de tabac et légère touche de lavande.

Bouche crémeuse, très aromatique, de cacao, cerise et tabac à pipe. Ce vin est rafraîchissant sans être lourd, avec une bonne texture tannique et une finale longue et aromatique. C'est aujourd'hui un vin harmonieux et élégant, l'âge lui donne une délicatesse fine, mais il peut et doit également vieillir pendant encore de longues années.

### GASTRONOMIE & CONSERVATION

Après le dîner, il accompagne parfaitement les fromages Serra, le Stilton, le Gorgonzola et autres fromages gras. Idéal pour accompagner un puissant cigare.

Il doit être ouvert 2 heures avant d'être servi et décanté.

Le consommer à une température comprise entre 17° et 18°C.

Conserver la bouteille couchée dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière.

### DÉTAILS TECHNIQUES

Cépages:	Touriga Nacional Tinta Roriz Tinta Barroca	Alcool 20% vol Acidité totale 4,35 g/l pH 3,61 Degré Baumé 3,7 Sucre résiduel 100,2 g/l
Contient des sulfites		



RAMOS PINTO, VINHOS S.A.  
Av. Ramos Pinto, 380  
4400-266 V.N.de Gaia

ramospinto@ramospinto.pt  
www.ramospinto.pt

