



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## URTIGA 2018

“Longo e estruturado, com taninos maduros e uma vivacidade extraordinária”.

### O VINHO

Na vinha da Urtiga existem 63 variedades de castas autóctones, instaladas em terraços pré-filoxéricos, nas quais se pratica o modo de produção 100% biológica e são ali também executadas práticas biodinâmicas. Cada cepa é monitorizada pelo apoio de GPS, o que permite controlar os estados fenológicos, o número de cachos, o peso das varas, a resistência à secura, à podridão e ao calor. Para a elaboração do Urtiga 2018 foram selecionados criteriosamente os melhores cachos, tornando-o a expressão máxima do *terroir* único do Douro.

### O ANO

As temperaturas frescas e as chuvas regulares ao longo do Inverno e início da Primavera atrasaram o início do ciclo vegetativo. O Verão foi seco e com temperaturas elevadas, mas as reservas de água no solo permitiram a desejada concentração de aromas, taninos maduros e excelentes níveis de acidez. A Vinha da Urtiga reagiu excepcionalmente bem às características climáticas do ano, consequência da idade e do número de castas presentes. A vindima desta parcela única foi realizada no dia 20 de setembro.

### VINIFICAÇÃO

Após várias visitas à vinha, é decidida a data da vindima, na qual uma equipa especializada retira todas as uvas que não se encontram em perfeito estado. No dia seguinte, a Vinha da Urtiga é vindimada. As uvas chegam à adega transportadas em caixas de pequenas dimensões, e, cacho a cacho, segue-se uma nova selecção das mesmas, que são desengaçadas, esmagadas e encaminhadas para o lagar de granito. O esmagamento é executado de modo tradicional. O grande “corte” é realizado no primeiro dia, seguido do suave baixar da “manta” diário até ao momento da prensagem. O final das fermentações, alcoólica e maloláctica, é feito sem películas, em balseiros de carvalho francês. O vinho estagia em madeira durante cerca de 16 meses, 90% em tonéis de pequeno volume e 10% em barricas novas de carvalho francês. A expressão desta vinha é potenciada pela maturação em tonel, sendo que a barrica permite equilibrar e afinar todas as dimensões. Depois de engarrafado, estagia durante dois anos em garrafa.

### NOTAS DE PROVA

De cor carmim brilhante, com reflexos de vermelho vivo, o URTIGA 2018 apresenta um aroma profundo e fresco. Depois, de uma forma muito elegante, surge-nos uma enorme variedade aromática: a bosque, terra molhada, bagas vermelhas e uma sensação mineral de rocha. Após agitar, à fruta, juntam-se aromas a especiarias como a pimenta verde e o cravinho. A elegância, fio condutor deste vinho, mantém-se em boca com uma entrada sedosa em que os frutos vermelhos, como morangos e cerejas, ganham protagonismo numa sensação de volume crescente. O URTIGA 2018 apresenta um final longo e estruturado com taninos maduros e uma frescura e vivacidade extraordinárias.

### GASTRONOMIA

Recomendamos harmonizar o D.O.C Douro Urtiga 2018 com carne de caça, como perdiz ou javali estufado. É excelente a acompanhar um peixe assado no forno, como garoupa ou robalo.



#### CASTAS

63 variedades de castas autóctones do Douro

#### CONSERVAÇÃO

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

#### TEMPERATURA

16°C – 18°C | 60,8°F – 64,4°F

Álcool 15,6% vol.  
Acidez Total 5,6 g/l  
pH 3,77



REGIÃO DEMARCADA