



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

URTIGA 2019

« La découverte se poursuit, avec une attaque veloutée qui s'épanouit avec vivacité. »

LE VIN

Dans la Vinha da Urtiga, il existe 63 variétés de cépages autochtones, plantées sur des terrasses pré-phyloxériques, dans lesquelles la méthode de production est 100% biologique et des pratiques biodynamiques sont également utilisées. Chaque cépage est surveillé au moyen d'un GPS, qui permet de contrôler l'état phénologique, le nombre de grappes, le poids des branches, la résistance à la sécheresse, à la pourriture et à la chaleur. Pour élaborer le vin* Urtiga 2019, les meilleures grappes furent soigneusement choisies, pour une expression maximale du terroir unique du Douro.

L'ANNÉE

L'année viticole 2019 fut très sèche et les températures enregistrées au cours des premiers mois furent très élevées, anticipant le cycle végétatif du vignoble. Les températures douces des mois d'août et septembre ont prolongé ce cycle et permis une maturation continue, avec un niveau idéal de stress. Le 9 septembre, un premier passage dans la vigne eut lieu pour éliminer tous les raisins qui n'étaient pas en parfait état. Le 10 septembre fut la date retenue pour les vendanges. L'homogénéité de la maturité et de la santé des différentes variétés fut impressionnante. Ce fut une année généreuse, en ce qui concerne tant la quantité que la qualité des raisins, mûre, se devant à la pénurie d'eau et à des températures élevées jusqu'au début de l'été, mais avec une bonne préservation de l'acidité, résultat d'une maturation finale sous des températures bien plus douces.

VINIFICATION

Après plusieurs visites au vignoble, la date des vendanges est décidée. Une équipe spécialisée élimine tous les raisins qui ne sont pas en conditions parfaites. Le lendemain, Vinha da Urtiga est vendangé. Les raisins arrivent à la cave transportés dans de petites caisses et, grappe par grappe, une nouvelle sélection s'ensuit, au cours de laquelle les fruits sont égrappés, foulés et envoyés au pressoir ("lagar") en granit. Le broyage est fait de manière traditionnelle. Le pigeage est réalisé le premier jour, suivie tous les jours de l'abaissement doux du chapeau jusqu'au moment du pressage. La fermentation finale, alcoolique et malolactique, est réalisée sans les pellicules, en tonneaux de chêne français. Le vin vieillit sous bois pendant 16 mois, 90% en fûts de petit volume et 10% en fûts neufs de chêne français. L'expression de cette vigne est rehaussée par l'élevage en barrique, qui permet d'équilibrer et d'affiner tous les aspects. Après la mise en bouteille, ce vin a été affiné en bouteille durant trois ans.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe pourpre brillante, aux reflets rouge vif.

Une fois versé dans un verre et avant de l'agiter, L'Urtiga 2019 révèle une première sensation mûre et profonde, avec des arômes de cerise et d'encre de Chine. En s'ouvrant un peu plus, il révèle petit à petit l'énorme quantité de différentes couches aromatiques que cette vigne offre.

En bouche, la découverte se poursuit, avec une attaque veloutée qui s'épanouit avec vivacité, dévoilant des notes de groseille, de violette et d'épices. La finale est longue, avec des tanins soyeux et une acidité parfaite.

Dans une année de maturité comme 2019, la personnalité, l'élégance et la fraîcheur de la Vinha da Urtiga se maintiennent.

GASTRONOMIE

Nous recommandons d'harmoniser le vin Urtiga 2019 avec de la viande de gibier, comme la perdrix ou le sanglier en civet. Il accompagne parfaitement les poissons au four, comme le mérrou ou le bar.



VARIÉTÉS



63 variétés autochtones du Douro

CONSERVATION



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

TEMPÉRATURE



16°C – 18°C | 60,8°F – 64,4°F

Alcool 15 vol.

Acidité Totale 5,8 g/l

pH 3,58



REGIÃO DEMARCADA