



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

URTIGA 2018

“Long et structuré, avec des tanins mûrs et une vivacité extraordinaire”.

LE VIN

Le vignoble d'Urtiga possède 63 variétés de cépages autochtones, plantés sur des terrasses pré-phyllloxériques, où le mode de production est 100% biologique et où des pratiques biodynamiques sont pratiquées. Chaque cep est contrôlé à l'aide d'un GPS, ce qui permet de connaître les états phénologiques, le nombre de grappes, le poids des tiges, la résistance à la sécheresse, à la pourriture et à la chaleur. Les meilleures grappes ont été soigneusement sélectionnées en vue de l'élaboration du Urtiga 2018, pour représenter l'expression maximale du terroir unique du Douro.

L'ANNÉE

Des températures fraîches et des pluies régulières tout au long de l'hiver et au début du printemps ont retardé le début du cycle végétatif. L'été fut sec, avec des températures élevées, mais les réserves en eau du sol ont permis la tant souhaitée concentration d'arômes, de tanins mûrs et d'excellents niveaux d'acidité. Le Vignoble d'Urtiga a très bien réagi aux caractéristiques climatiques de l'année, une conséquence de l'âge et du nombre de cépages présents. La vendange de cette parcelle unique s'est réalisée le 20 septembre.

VINIFICATION

Suite à des visites régulières de la vigne, la date de la récolte est fixée et une équipe spécialisée retire tous les raisins qui ne se trouvent pas en parfait état. Le lendemain, le Vignoble d'Urtiga est vendangé. Les raisins sont transportés vers les chais dans de petites caisses, où s'ensuit une nouvelle sélection grappe à grappe, avant l'égrappage, le broyage et leur acheminement vers un pressoir en granit. Le foulage au pied est ensuite réalisé d'une manière traditionnelle. La grande "coupe" est réalisée le premier jour, pour donner suite au doux abaissement quotidien du "chapeau" de marc jusqu'au moment du pressage. Les fermentations, alcoolique et malolactique, sont complétées sans pellicules, dans des foudres en chêne français. Le vin est alors élevé sous-bois pendant près de 16 mois, 90% dans des petits tonneaux et 10% dans des barriques neuves en chêne français. L'expression de ce vignoble est valorisée par cet élevage en fût, puisque la barrique permet d'équilibrer et d'affiner toutes les dimensions du vin. Une fois mis en bouteille, il est élevé pendant deux ans.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le URTIGA 2018 présente une robe rouge carmin brillant avec des reflets vifs. Il révèle un arôme profond et frais, tout en dévoilant d'une manière très élégante, une énorme variété aromatique rappelant la forêt, la terre mouillée, les baies rouges et une sensation minérale de roche. Après agitation, aux arômes des fruits se joignent des notes épicées tels que le poivre vert et la girofle. L'élégance, le fil conducteur de ce vin, se maintient en bouche avec une entrée soyeuse où des fruits rouges comme les fraises et les cerises, se dévoilent en crescendo. Le URTIGA 2018 présente une finale longue et structurée avec des tanins mûrs, une fraîcheur et une vivacité extraordinaires.

GASTRONOMIE

Nous recommandons d'harmoniser le D.O.C. Douro Urtiga 2018 avec du gibier, tels que la perdrix ou le sanglier. Excellent pour accompagner un plat de poisson au four, comme le mérrou ou le bar.



CEPAGES

63 variétés de cépages autochtones du Douro

CONSERVATION

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

TEMPÉRATURE

16°C – 18°C | 60,8°F – 64,4°F

Alcool 15,6% vol.
Acidité Totale 5,6 g/l
pH 3,77



RÉGION DÉMARQUÉE DU DOURO