



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

URTIGA 2019

“(...) A descoberta continua, com uma entrada aveludada que vai crescendo em vivacidade”.

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% biológico 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 2019 foram selecionados criteriosamente os melhores cachos, tornando-o a expressão máxima do *terroir* único do Douro.

O ANO

O ano vitícola de 2019 foi muito seco e as temperaturas registadas nos primeiros meses foram elevadas, antecipando o ciclo vegetativo da vinha. As temperaturas amenas de Agosto e Setembro prolongaram este ciclo e permitiram uma maturação contínua, com um nível de stress hídrico ideal. No dia 9 de Setembro, foi feita a primeira passagem na vinha, retirando todas as uvas que não se encontravam em perfeitas condições. Dia 10 de Setembro foi a data escolhida para a vindima. Foi impressionante a homogeneidade da maturação e a sanidade das diferentes castas. Foi um ano generoso, em quantidade e qualidade das uvas, maduro, devido à escassez de água e temperaturas elevadas até ao início do Verão, mas com grande preservação da acidez, resultado de um final de maturação com temperaturas amenas.

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 perfeitas condições. 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 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, estagiou durante três anos em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Carmim brilhante, com reflexos de vermelho vivo. Ao servir o copo, e antes de agitar, o URTIGA 2019 revela uma primeira impressão madura e profunda, com aromas a cereja e tinta-da-china. À medida que respira, lentamente descobrimos a enorme quantidade de diferentes camadas aromáticas, demonstrando o carácter único desta vinha. A descoberta continua na boca, aveludado na entrada e vai crescendo em vivacidade, com notas de groselha, violetas e especiarias. O final é longo, com taninos suaves e uma acidez perfeita. Num ano maduro como o de 2019, a personalidade, elegância e frescura da vinha da Urtiga mantém-se.

GASTRONOMIA

Recomendamos harmonizar o URTIGA 2019 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 vol.
Acidez Total 5,8 g/l
pH 3,58



REGIÃO DEMARCADA