

JOÃO PORTUGAL RAMOS VINHOS

MARQUÊS DE BORBA VINHAS VELHAS 2021

Como o nome sugere, Vinhas Velhas é um vinho proveniente das videiras mais antigas do Grupo. O vinho tinto provém de vinhas com mais de 35 anos de idade, enquanto as vinhas que dão origem ao branco têm entre 15 e 20 anos. Uma das marcas mais emblemáticas de João Portugal Ramos, Marquês de Borba alia a tradição do Alentejo a uma enorme qualidade, presente desde a primeira colheita da marca em 1997. O nome surge da feliz coincidência das vinhas e adega de João Portugal Ramos estarem localizadas na sub-região de Borba, e de um tio ter o título nobiliárquico Marquês de Borba, título este criado em 1811.

Denominação de Origem

DOC Alentejo

Ano Vinícola

O ano 2021 foi bastante favorável para o desenvolvimento vegetativo. A elevada quantidade de precipitação durante o repouso vegetativo permitiu que as reservas hídricas do solo fossem completamente restabelecidas, o que beneficiou o abrolhamento e o desenvolvimento inicial das plantas. As temperaturas amenas durante este período também contribuíram para um início de um ciclo equilibrado. Já na Primavera, as temperaturas mais altas levaram a uma floração antecipada. O verão, com temperaturas amenas sem picos de calor, fez com que as uvas completassem a maturação. Os vinhos de 2021 são vinhos completos quer a nível de concentração quer a nível de equilíbrio e frescura.

Castas

Alicante Bouschet, Aragonez, Castelão, Syrah

Vindima

As uvas são vindimadas manualmente para pequenas caixas de 15 kg de forma a preservar a qualidade da fruta.

Vinificação

As uvas são desengaçadas e criteriosamente selecionadas manualmente na mesa de escolha. Após o esmagamento, são pisadas em lagares de mármore, durante 4 a 5 dias, sendo depois transferidas para cubas de inox onde é finalizada a fermentação alcoólica.

Envelhecimento

12 meses em barricas de carvalho americano e francês.

Notas de Prova

Cor granada intensa, no nariz grande concentração de frutos pretos, folha de eucalipto e algumas notas de especiarias provenientes do estágio em barrica. Grande volume na boca com taninos aveludados.



Idade das Vinhas
37 anos

Altitude das Vinhas
300 a 450 metros

Orientação da Vinha
Diversas

Tipo de Solo
Argilo-calcários,
xistosos

Condução da Vinha
Cordão bilateral

Engarrafamento
outubro de 2023

Álcool
14,5%

Dados Analíticos
Acidez Total: 5,6 gr/L
pH: 3,56
Açúcar Residual: < 4 gr/L

Temperatura de
Consumo
16-18°



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.