



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Tinto 2006

[

“...fresco e frutado...”

]

O VINHO

O Duas Quintas Tinto é um vinho do Douro Superior, proveniente da Quinta de Ervamoira (150 metros de altitude) e da Quinta dos Bons Ares (600 metros de altitude) e é elaborado com castas tradicionais que exprimem o potencial desta sua região.

O ANO

O ano 2006 no Douro foi um ano variável, quente e de elevada maturação. Na Quinta de Ervamoira a vindima começou muito cedo e foram apanhadas as uvas com frescura e fruta que, junto com as uvas mais tardias da Quinta dos Bons Ares, fizeram do Duas Quintas 2006 um vinho encorpado, fresco e com muito carácter.

VINIFICAÇÃO

As uvas vindimadas manualmente em caixas de 150 Kgs são esmagadas e desengaçadas, fermentando de seguida em cubas em inox onde a temperatura não passa dos 25 graus. As uvas maceram o tempo necessário para se conseguir um vinho com o corpo e a estrutura desejados. Após fermentação maloláctica em cubas, 20 % do vinho estagia em cascos de carvalho francês e o restante fica em cubas de inox. O vinho é engarrafado 18 meses depois.

NOTAS DE PROVA

Cor intensa e limpa, com reflexos vermelhos. Aroma fresco e frutado, destacando-se aromas de cereja e de ameixa. Em agitação, aparecem notas de regaliz e de especiarias. Na boca entra macio e volumoso, revelando-se logo a sua frescura e uma estrutura consistente e aveludada. Reaparecem então aromas de frutos vermelhos, amoras, esteva e pimenta branca que deixam um longo e agradável final de boca.

GASTRONOMIA

Ideal como aperitivo, acompanhando entradas, com pratos de carne grelhada, saladas, pratos de aves e especialmente com bacalhau.



CASTAS

Touriga Nacional (20%)
Touriga Francesa (40%)
Tinta Roriz (40%)

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

17°C - 19°C | 62,6°F - 66,2°F

Contém sulfitos.
Colado com albumina de ovo.
Álcool 14% vol.
Acidez Total 5,20 g/l
pH 3,5



REGIÃO DEMARCADA