



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Branco 2013

“Aromas fumados e florais deixando uma sensação mineral e salina que lhe confere um final longo.”

O VINHO

A nossa marca Duas Quintas é sinónima de blend, de terras de alta e de baixa altitude, maturação e frescura, xisto e granito. O Reserva Branco é uma selecção de castas com personalidade, elevada acidez natural e uma assinalável complexidade aromática. É um vinho com estrutura para ser apreciado desde jovem e com capacidade de evoluir durante o envelhecimento.

O ANO

2013 foi um excelente ano de produção para os nossos vinhos brancos do Douro Superior.

Em termos climáticos o ano 2013 foi marcado por um Inverno chuvoso e um Verão seco mas não excessivamente quente. As condições perfeitas registadas durante a vindima propiciaram uvas com grande expressão e muito equilibradas. As parcelas que dão origem ao Duas Quintas Reserva Branco reflectiram na sua produção a qualidade esperada pela Casa Ramos Pinto, particularmente as castas Rabigato e Folgazão provenientes da Quinta de Ervamoira, assim como o Viosinho da Quinta dos Bons Ares.

VINIFICAÇÃO

Levados pela curiosidade e pelo interesse em explorar os valores tradicionais tendo como instrumentos as mais modernas técnicas, seleccionámos nas quintas de Ervamoira e dos Bons Ares 4 castas brancas do Douro: Rabigato, Viosinho, Folgazão e Arinto. As uvas brancas, cuidadosamente vindimadas, são prensadas. 75% do mosto fermenta em cubas de inox e 25% em barricas de carvalho francês e austríaco de diferentes capacidades e idades, onde estagia, durante 9 meses sob as borras finas, depois de se transformar em vinho. Foi engarrafado em Julho de 2014.

NOTAS DE PROVA

Aspecto cristalino, cor amarela clara, com reflexos esverdeados. Nariz característico dos nossos brancos, elegantes notas florais, onde domina a flor de laranjeira. Seguem-se aromas de pêsego maduro e outros toques citrinos.

O Duas Quintas Reserva Branco 2013 tem uma bela estrutura, presença e frescura. O ataque é cheio e fluído. Aromas fumados e florais deixando uma sensação mineral e salina que lhe confere um final longo.

GASTRONOMIA

Como aperitivo, é ideal com marisco. Excelente a acompanhar ostras e amêijoas cruas, sushi, sashimi e ceviches. Este Duas Quintas Reserva Branco 2013 é maravilhoso com robalo ao sal, pescada ou tamboril cozido e bacalhau assado na brasa.



CASTAS

Rabigato (70%)
Arinto (10%)
Viosinho (10%)
Folgazão (10%)

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

13°C - 15°C | 55,4°F - 59°F

PRÉMIOS



92/100 - Wine & Spirits 2015, Joshua Greene
91/100 - Wine Advocate 2015, Mark Squires

Contém sulfitos.
Colado com bentonite.
Álcool 13% vol.
Acidez Total 5,7 g/l
pH 3,65



REGIÃO DEMARCADA