



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Branco 2008

“...muito expressivo...”

O VINHO

O Duas Quintas Branco é um vinho do Douro Superior, elaborado com castas tradicionais, que exprimem o potencial desta região extrema. É um branco estruturado, gorduroso, mas igualmente fino e elegante.

O ANO

A maturação das uvas brancas em 2008 deu-se mais tarde e foi muito mais lenta que o habitual. As temperaturas moderadas do verão permitiram obter vinhos com grande frescura. Os cachos e os bagos pequenos deram rendimentos baixos mas de alta qualidade.

VINIFICAÇÃO

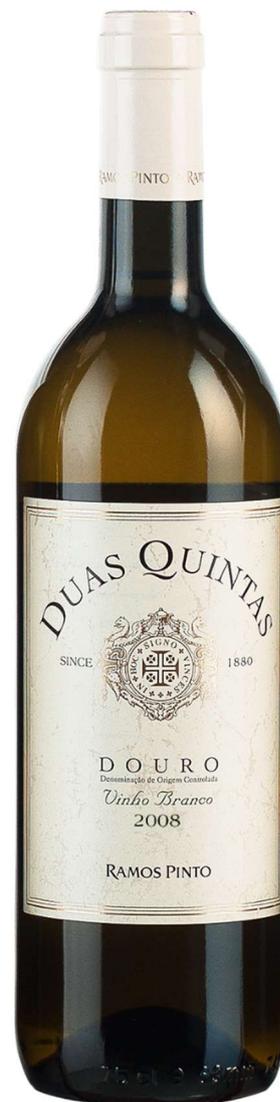
As uvas foram vindimadas manualmente e transportadas até ao centro de vinificação em pequenas caixas. Após selecção na recepção da adega, as uvas foram diferentemente vinificadas segundo a casta e a parcela; 85% do mosto foi obtido por prensagem directa e 15% por drenagem após maceração pelicular. O mosto limpo fermentou em cubas de inox a baixa temperatura (85%) e em cascos de carvalho francês (15%). O vinho foi engarrafado em Março de 2009.

NOTAS DE PROVA

Limpo e brilhante, de cor amarelada com reflexos doirados. Nariz muito expressivo, ressaltam os aromas terpénicos e florais do Viosinho, com notas de pêssegos e nêspersas. Surgem em segundo plano sóbrios aromas minerais. Na boca, a entrada é cremosa tornando-se logo muito fresca e voluminosa. Os aromas dominantes em boca são de citrinos e aromas minerais, característicos do Arinto.

GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar marisco e peixe, cru, cozido ou grelhado. Recomendamos igualmente como aperitivo, com entradas ligeiras, saladas e pratos à base de aves. Harmoniza muito bem com pratos exóticos com especiarias, como caril ou massala.



CASTAS

Viosinho (50%)
Rabigato (30%)
Arinto (20%)

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

11°C - 13°C | 51,8°F - 55,4°F

Contém sulfitos.
Álcool 13% vol.
Acidez Total 5,2g/l
pH 3,29



REGIÃO DEMARCADA