



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Tinto 2011

“Suave equilíbrio de uma colheita madura...”

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

Dois invernos muito secos e um verão de 2011 com picos de elevadas temperaturas, propiciaram uma colheita pequena em quantidade, com concentração e maturação tanto fenólica como aromática. O Duas Quintas tinto 2011 mostra a potência do Douro Superior.

VINIFICAÇÃO

As uvas vindimadas manualmente em caixas de 150 quilos de capacidade, foram esmagadas e desengaçadas e depois fermentaram em cubas em inox onde a temperatura não passa dos 25 graus. As uvas maceraram o tempo necessário para se conseguir um vinho com o corpo e a estrutura desejados. Após fermentação maloláctica, 25% do vinho estagiou em cascos de carvalho francês, 15% em tonéis e o restante ficou em cubas de inox, durante 14 meses. O vinho foi engarrafado na primavera de 2013.

NOTAS DE PROVA

Densa cor grená escura.

Aroma concentrado e complexo, o cheiro a flores de laranjeira e a pimenta preta passa para notas de ameixas, cerejas e aromas balsâmicos, alcaçuz..., um bom entendimento entre a fruta (uva) e a madeira. Entra com volume na boca, muita densidade e concentração, taninos aveludados e ao mesmo tempo frescura.

Suave equilíbrio de uma colheita madura como é a de 2011.

GASTRONOMIA

Excelente como aperitivo, o Duas Quintas acompanha muito bem entradas a base de massa folhada, de patés e de enchidos. Ideal com carnes grelhadas no churrasco.

Recomendamos com carpaccio de lombo de novilho, rosbife e outras carnes vermelhas.

Queijos com intensidade aromática, ovelha, Serra da Estrela e cabra curado.



CASTAS

Touriga Nacional (45%)
Touriga Francesa (25%)
Tinta Roriz (5%)
Tinta Barroca (4%)
Sousão (2%)
Tinto Cão (2%)
Tinta Amarela (2%)
Tinta da Barca (5%)

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

PRÉMIOS

91/100 - Wine Spectator, 2014

Contém sulfitos.

Colado com albumina de ovo.

Álcool 13% vol.

Acidez Total 4,95 g/l

pH 3,83



REGIÃO DEMARCADA