



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS Branco 2017

“...saboroso, com persistência de aromas de fruta madura.”

O VINHO

O Duas Quintas Branco 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), elaborado com castas tradicionais da região. É um branco genuíno, estruturado e encorpado, mas igualmente fino e elegante, que exprime o potencial desta maravilhosa sub-região.

O ANO

A colheita de 2017 será recordada pela rapidez com que a maturação das uvas teve lugar. Especialmente no caso dos brancos da Quinta dos Bons Ares, que foram vindimados 3 semanas mais cedo do que o habitual, sendo que os brancos da Quinta de Ervamoira se adiantaram 10 dias. O inverno seco e as temperaturas elevadas da primavera foram as principais causas deste fenómeno.

O estado de sanidade das uvas foi o ideal e os rendimentos foram baixos. O perfil da colheita 2017 é maduro, rico e perfumado.

VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas manualmente e transportadas para o centro de vinificação em pequenas caixas, separadas segundo a casta e a parcela; o mosto é obtido por prensagem directa após maceração a frio.

O mosto limpo fermenta em cubas de inox a baixa temperatura (90%) e o restante em cascos de carvalho francês e austríaco de diferentes capacidades.

Este vinho foi engarrafado entre Março e Abril de 2018.

NOTAS DE PROVA

Límpido e brilhante, cor amarela muito pálida.

No nariz é subtil, com uma expressão floral que, depois de agitar o copo, faz sobressair os aromas de pêssego e damasco. No final surge um agradável toque fumado.

Na boca é delicado, tem um toque salgado, é equilibrado de acidez, saboroso, com persistência de aromas de fruta madura.

GASTRONOMIA

Pode beber-se sozinho ou como aperitivo; sendo excelente servido como aperitivo. Recomendamos o Duas Quintas Branco 2017 com marisco, em particular com ostras e ouriços-do-mar. Harmoniza também com entradas frias, terrina de peixe ou de aves. Em pratos de peixe, recomendamos especialmente o arroz de marisco, o arroz de polvo ou o arroz de tamboril, e peixe grelhado como o robalo ou o pargo.



CASTAS



Viosinho (25%)
Rabigato (50%)
Arinto (25%)

CONSERVAÇÃO



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

TEMPERATURA



12°C - 14°C | 53,6°F - 57,2°F

Contém sulfitos.
Álcool 14% vol.
Acidez Total 5,5 g/l Ácido Tartárico
pH 3,25



REGIÃO DEMARCADA