



ESTABELECIDO 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Tinto 2019

“...destaca-se pela perfeita harmonia
entre a sua concentração e vivacidade”

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 região especial.

O ANO

O ano vitícola de 2019 foi muito seco. As temperaturas registadas nos primeiros meses de 2019 foram elevadas e, por isso, adiantaram o ciclo vegetativo da vinha. Tudo indicava uma vindima precoce, mas as temperaturas amenas de Agosto e Setembro prolongaram este ciclo e permitiram uma maturação contínua com um nível de *stress* hídrico ideal. Na Quinta dos Bons Ares as chuvas no início do Verão repuseram os níveis de água no solo para um ótimo final de maturação das uvas. A vindima de uvas tintas começou dia 28 de Agosto na Quinta de Ervamoira e terminou no início de Outubro na Quinta dos Bons Ares. A colheita de 2019 foi excepcional, os vinhos apresentam uma perfeita harmonia na fruta, na frescura, na concentração e nos taninos.

VINIFICAÇÃO

Parcela a parcela, as uvas são provadas sucessivamente no campo até ser encontrado o momento ideal para vindimar. Chegadas à adega, as uvas separadas por casta e parcela, são desengaçadas, suavemente esmagadas e dirigidas para diferentes vasilhas de fermentação - lagares de granito, balseiros de carvalho, cubas de betão e de inox. O conhecimento profundo das nossas parcelas permite-nos escolher qual a vasilha e tipo de fermentação mais adequado. O tempo de maceração entre o mosto e as películas é prolongado, para se conseguir o corpo e estrutura desejados. Após a fermentação maloláctica, 20% do vinho estagia em barricas de carvalho francês, 30% em toneis e balseiros do mesmo tipo de madeira e os restantes 50% em cubas de inox durante cerca de 12 meses. Este vinho foi engarrafado entre Abril e Julho de 2021.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha-escura, com reflexos *grenat*, limpa e brilhante. No nariz revela uma concentração de fruta, aromas frescos de frutos silvestres, tais como amoras, morangos e framboesas. Em seguida, surgem especiarias frescas e aromas quentes e tostados. Na boca mantém-se a intensidade de fruta e a concentração. Termina longo e fresco, com taninos macios. O Duas Quintas Tinto 2019 destaca-se pela perfeita harmonia entre a sua concentração e vivacidade.

GASTRONOMIA

É uma excelente companhia de leitura, conversa com família, amigos e como aperitivo. Dada a sua elegância e frescura é um vinho com uma enorme amplitude e possibilidades gastronómicas: acompanhamento de uma feijoada, pratos vegetarianos, rosbife, pratos à base de carnes brancas e, ainda, um bacalhau na brasa ou um peixe no forno.



CASTAS

Touriga Nacional (51%)
Touriga Franca (26%)
Castas tradicionais durienses (23%)
(Tinta Roriz, Tinta da Barca, Tinta Barroca, Sousão, Tinto Cão, Tinta Amarela).

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

Álcool 14,5% vol.

Acidez Total 5,0 g/l

pH 3,74



REGIÃO DEMARCADA