



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA Branco 2018

“A sua harmonia e elegância traduzem-se numa complexidade aromática que perdura no tempo e nos faz desfrutar.”

O VINHO

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

O ANO

Depois de um ano seco e muito precoce, o frio do inverno de 2018 devolveu a normalidade ao ciclo vegetativo da vinha. A chuva intensa na primavera e no início de verão, assim como a continuidade de temperaturas frescas, não só atrasaram a vindima, como dificultaram os tratamentos, o que foi um grande desafio para a nossa equipa de viticultura e para a região do Douro. Agosto e Setembro, os dois meses cruciais na maturação das uvas, foram extremamente secos e quentes, permitindo atingir o estado desejado para a colheita. O Rabigato, casta protagonista do Duas Quintas Reserva Branco, amadureceu lenta e progressivamente, desenvolvendo uma grande complexidade aromática, sem perder frescura.

O Duas Quintas Reserva branco 2018 tem um perfil elegante e harmonioso.

VINIFICAÇÃO

Seleccionámos, nas nossas Quintas de Ervamoira e dos Bons Ares, as uvas das melhores parcelas para fazer o Duas Quintas Reserva Branco. As uvas são vindimadas manualmente e transportadas para a adega em pequenas caixas, separadas segundo a casta e a parcela; o mosto é obtido por prensagem directa após maceração na câmara de frio. O mosto limpo fermenta em cubas de inox (75%) e em cascos de carvalho (25%) francês e austríaco de diferentes capacidades, onde estagia, depois de se transformar em vinho, durante 9 meses sob as borras finas. Em 2018 participaram no lote do Duas Quintas Reserva Branco 5 castas autóctones. Este vinho foi engarrafado em Maio de 2019

NOTAS DE PROVA

Cor cristalina, amarela pálida com reflexos dourados.

Aroma intenso, com a sua característica suavidade, revela no início notas de flor de amendoeira com subtilidade citrina e erva cidreira, passando para frutos maduros, alperces e abacaxi, e terminando delicado e mineral. Na boca tem raça, entra com vivacidade conjugada com uma textura envolvente. A sua harmonia e elegância traduzem-se numa complexidade aromática que perdura no tempo e nos faz desfrutar.

GASTRONOMIA

Recomendamos com crustáceos, cozidos ou grelhados, peixe galo grelhado e robalo no forno. Também com queijo de ovelha meio curados.



CASTAS



Rabigato (86%)
Arinto (7%)
Viosinho (7%)

CONSERVAÇÃO



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

TEMPERATURA



13°C - 15°C | 55,4°F - 59°F

Contém sulfitos.
Colado com bentonite.
Álcool 14% vol.
Acidez Total 5,5 g/l
pH 3,24



REGIÃO DEMARCADA