



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS RESERVA Branco 2010

“...cheio e volumoso é seguido por uma frescura estaladiça.”

### O VINHO

O Duas Quintas é sinónimo de blend: de terras de alta e baixa altitude, de maturação e frescura, de xisto e de granito... o Reserva Branco é uma selecção de castas com personalidade, com acidez natural elevada e com complexidade aromática, um vinho com estrutura para ser apreciado desde jovem e com capacidade de evoluir bem durante o envelhecimento.

### O ANO

O ano de 2010 no Douro Superior foi marcado por um verão relativamente fresco, precedido por importantes chuvas no Inverno e na Primavera. Estas características climatéricas conferem ao Reserva Branco 2010 especial frescura, uma grande mineralidade e uma excelente capacidade de envelhecimento.

### VINIFICAÇÃO

Levados pela curiosidade e pelo interesse em explorar os valores mais tradicionais e as mais modernas técnicas como instrumentos, seleccionámos nas nossas quintas de Ervamoira e Bons Ares 4 castas brancas do Douro: Rabigato, Viosinho, Folgazão e Arinto. As uvas brancas, cuidadosamente vindimadas, são prensadas e o mosto fermentado em barricas de carvalho francês de diferentes capacidades e idades, onde estagia, depois de se transformar em vinho, durante 7 meses sob as borras finas.

Este vinho foi engarrafado em Maio de 2011.

### NOTAS DE PROVA

Cor limpa e brilhante, amarela citrino com reflexos dourados. No nariz, destaca-se a mineralidade com notas de citrinos, de pólvera e de um ligeiro toque floral. Na boca, o início cheio e volumoso é seguido por uma frescura estaladiça. Aparecem de novo os aromas citrinos e minerais, tornando-se persistentes.

### GASTRONOMIA

A frescura do Reserva Branco 2010 torna-o ideal como aperitivo e como acompanhamento de pratos de peixe de sabores intensos e ricos (bacalhau, peixe grelhado em geral, molho verde, amêijoas à Bulhão Pato...). A sua mineralidade acompanha perfeitamente pratos de sabores subtis sem os mascarar: ostras, percebes, amêijoas, robalo ao sal, sashimi...



### CASTAS



Rabigato (50%)  
Arinto (20%)  
Viosinho (20%)  
Folgazão (10%)

### CONSERVAÇÃO



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

### TEMPERATURA



13°C - 15°C | 55,4°F - 59°F

Colado com bentonite.  
Álcool 13% vol.  
Acidez Total 5,4 g/l  
pH 3,17



REGIÃO DEMARCADA