



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA Branco 2019

“Carácter distinto.
Grande complexidade aromática.”

O VINHO

A marca Duas Quintas é sinónima de *blend* (Quinta de Ervamoira e Quinta dos Bons Ares): de terras de baixa e de alta altitude, de maturação e de frescura, de xisto e de granito. O Reserva Branco é um retrato perfeito do nosso *terroir*, puro, honesto e surpreendente pela sua frescura natural e pela sua elegância. Um vinho com uma personalidade única. Um vinho para ser apreciado desde jovem e com grande capacidade de envelhecimento.

O ANO

O ano vitícola de 2019 foi muito seco, sobretudo na Quinta dos Bons Ares, com níveis de pluviosidade muito inferiores ao normal. As temperaturas registadas nos primeiros meses de 2019 foram elevadas e, por isso, adelantaram o ciclo vegetativo da vinha. Tudo fazia prever uma vindima precoce, mas as temperaturas amenas de Agosto e de Setembro prolongaram este ciclo, pelo que as uvas brancas começaram a ser vindimadas na Quinta de Ervamoira a 22 de Agosto, ligeiramente mais tarde do que a média dos últimos anos. Por sua vez, na Quinta dos Bons Ares a chuva que se fez sentir no início de Verão veio repor os níveis de água no solo, em final do período de maturação. A vindima de uvas brancas começou em inícios de Setembro.

VINIFICAÇÃO

Nas nossas Quintas de Ervamoira e dos Bons Ares seleccionámos as uvas das melhores parcelas para produzir o Duas Quintas Reserva Branco. Nestas vinhas são realizadas inúmeras provas de bagos até ser encontrado o momento certo para vindimar. As uvas são vindimadas manualmente e transportadas até à adega em pequenas caixas e separadas segundo a casta e a parcela. Depois de uma maceração de cacho inteiro a frio, por um período de cerca de 24 horas, o mosto resulta de uma prensagem extremamente cuidada e suave. O mosto limpo fermenta em cubas de inox (75%) e em cascos de carvalho (25%) francês e austríaco de diferentes capacidades, onde estagia durante 9 meses sob as borras finas. Este vinho foi engarrafado em Maio de 2020.

NOTAS DE PROVA

Cor pálida dourada. Carácter distinto, grande complexidade aromática e muito suave. Aromas frescos como bergamota e limão, maduros, e tropicais como nêspersas e abacaxi. Revelam-se também aromas delicados a frutos secos e a fumo. É na boca que se compreende a personalidade do Duas Quintas Reserva Branco com volume, fruta e frescura, num perfeito equilíbrio. A sua elegância torna-o num vinho muito fácil de beber. Final longo e fresco que prolonga o sabor da fruta.

GASTRONOMIA

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



CASTAS

Rabigato (70%)
Arinto (15%)
Códèga (15%)

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

13°C - 15°C | 55,4°F - 59°F

PRÉMIOS

92/100 - Wine Advocate, Mark Squires

Contém sulfitos.
Colado com bentonite.
Álcool 13% vol.
Acidez Total 6,2 g/l
pH 3,09



REGIÃO DEMARCADA