



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS

Branco 1997

“Possui uma admirável elegância e persistência.”

### 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

Ano atípico. Inverno seco, caracterizado por um mês de Fevereiro quente, com as vinhas a rebentarem muito cedo, cheias de força. Seguiu-se uma Primavera chuvosa e um mês de Maio frio. As zonas de menor altitude, que registaram temperaturas mais elevadas, foram as mais protegidas. No entanto, as cotas mais altas acabaram por ser afectadas por esta mudança climática. A maturação desenvolveu-se num clima muito irregular até à chegada do equinócio que trouxe temperaturas ideais. Verão longo, quente e seco, elevando o nível de açúcar, a concentração da cor e o amadurecimento, o que resultou em vinhos ricos em taninos de excelente qualidade, tornando esta colheita memorável.

### VINIFICAÇÃO

As uvas são desengaçadas a 100%.

A maceração pelicular foi feita a temperatura controlada (12º) durante 48 horas e todo o mosto foi prensado a frio.

A secção foi feita a frio (12º).

A fermentação realizou-se a 18º, 50% em cubas de inox e 50% em madeira nova de carvalho.

### NOTAS DE PROVA

Bonita tonalidade palha limão e limpidez perfeita. Apresenta alguns reflexos citrinos.

Aroma intenso, expressivo e personalizado. Fortes nuances florais e frutados.

Possui uma admirável elegância e persistência.

É um vinho macio e redondo que advinha uma boa evolução.

### GASTRONOMIA

O equilíbrio entre a acidez e a maturação deste vinho permite-lhe acompanhar refeições e ser igualmente agradável fora delas.

Deve ser bebido fresco.



### CASTAS



Rabigato (50%)  
Viosinho (30%)  
Códega (10%)  
Mix de castas durienses (10%)

### CONSERVAÇÃO



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

### TEMPERATURA



11°C - 13°C | 51,8°F - 55,4°F

Álcool 12,5% vol.  
pH 3,58



REGIÃO DEMARCADA