



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Branco 2012

“...frescura e elegância persistente.”

O VINHO

A nossa marca Duas Quintas é sinónima de blend: de terras de alta e baixa altitude maturação e 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 capacidade de evoluir bem durante o envelhecimento.

Após um inverno muito seco, 2012 destacou-se pelo verão fresco. A concentração devida às baixas produções e a boa acidez são as características das uvas desta vindima.

O ANO

Após dois invernos muito secos, a vindima de 2012 apresentou-se com uma produção muito inferior à média. O mês de Julho foi frio e as castas brancas, fundamentalmente o Rabigato e o Arinto, tiveram uma maturação lenta, proporcionando uvas aromáticas e frescas.

VINIFICAÇÃO

Levados pela curiosidade e pelo interesse em explorar os valores tradicionais com as mais modernas técnicas como instrumento, 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 2013.

NOTAS DE PROVA

Aspecto cristalino, cor amarela clara.

Nariz intenso, muito floral e frutado com notas de pêssigo e ameixa, com um refrescante toque cítrico.

Na boca, este vinho têm uma entrada imponente, seguida de frescura e elegância persistente. Reencontramos os aromas de fruta realçados por uma tímida presença da madeira.

GASTRONOMIA

Pode desfrutar do Duas Quintas Reserva Branco 2012 como excelente aperitivo. É especialmente aconselhado para acompanhar marisco, ideal com ostras e amêijoas cruas. Experimente com Atum Braseado, Bacalhau Grelhado e Polvo á Lagareiro.



CASTAS

Rabigato (70%)
Arinto (10%)
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

Contém sulfitos.
Colado com bentonite.
Álcool 13% vol.
Acidez Total 5,6 g/l
pH 3,11



REGIÃO DEMARCADA