



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Branco 2016

“...vivo, equilibrado, cheio e muito aromático, com um final fresco e persistente.”

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 locais. É um branco genuíno, estruturado e encorpado, mas igualmente fino e elegante, que exprime o potencial desta maravilhosa sub-região.

O ANO

Em 2016, a nossa colheita de brancos, no Douro Superior, foi influenciada por uma Primavera chuvosa e fria que atrasou a vindima duas semanas em relação a 2015. As vinhas chegaram ao fim do Verão com boa capacidade de atingir uma maturação equilibrada. O clima quente que se fez sentir durante a vindima reflecte-se no aroma expressivo dos vinhos de 2016.

O Duas Quintas Branco 2016 é perfumado e fresco.

VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas manualmente e transportadas para o centro de vinificação em pequenas caixas, separadas segundo a casta e a parcela; o mosto é obtido por prensagem directa após maceração a frio.

O mosto limpo fermenta em cubas de inox a baixa temperatura (90%) e o restante em cascos de carvalho francês e austríaco de diferentes capacidades.

Este vinho foi engarrafado no fim de Março de 2017.

NOTAS DE PROVA

Cor amarela pálida, límpida e brilhante.

Nariz expressivo e complexo, muito floral e cítrico, com aromas de uva madura e notas de pimenta preta.

Na boca é vivo, equilibrado, cheio e muito aromático, com um final fresco e persistente.

GASTRONOMIA

Pode beber-se sozinho como aperitivo. No entanto, o Duas Quintas branco 2016 tem um grande perfil gastronómico: experimente-o a acompanhar mariscos e peixe cru ou com entradas de pepino com iogurte grego (*tzatziki*), saladas com queijo de cabra ou feta, pasta de atum e de aves. Pela sua frescura e presença recomendamos servi-lo com pratos de peixes gordos, como por exemplo sável frito e robalo no sal. Igualmente bom para harmonizar com pratos intensos como o “polvo à lagareiro”.



CASTAS

Viosinho (25%)
Rabigato (55%)
Arinto (10%)

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

12°C - 14°C | 53,6°F - 57,2°F

Contém sulfitos.

Álcool 13,5% vol.

Acidez Total 5,5 g/l Ácido Tartárico
pH 3,2



REGIÃO DEMARCADA