



ESTABELECIDO EM 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS

Tinto 2020

[ *“...Volume, intensidade de fruta e taninos maduros.”* ]

### O VINHO

O Duas Quintas Tinto 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) e é elaborado com castas tradicionais que exprimem o potencial desta região especial.

### O ANO

2020 foi um ano com o ciclo vegetativo consideravelmente precoce, fenómeno provocado pelas temperaturas amenas no final do Inverno e início da Primavera. Até Maio, o volume de precipitação foi superior ao do ano anterior. O final da Primavera e todo o Verão foram muito secos e quentes. Houve um desacelerar da maturação, devido às temperaturas elevadas, contudo, castas como a Touriga Nacional, principal casta do Duas Quintas Tinto, a Tinta da Barca, a Tinta Roriz e o Tinto Cão tiveram boa resistência. Algumas parcelas da casta Touriga Francesa tiveram mais dificuldade, sofrendo desidratação e perda de frescura. No balanço do ano, apesar de uma produção não superior à média, os vinhos estão concentrados e com excelente expressão aromática.

### VINIFICAÇÃO

Parcela a parcela, as uvas são provadas sucessivamente no campo até ser encontrado o momento ideal para vindimar. Chegadas à adega, as uvas separadas por casta e parcela, são desengaçadas, suavemente esmagadas e dirigidas para diferentes vasilhas de fermentação - lagares de granito, balseiros de carvalho, cubas de betão e de inox. O conhecimento profundo das nossas parcelas permite-nos escolher qual a vasilha e tipo de fermentação mais adequado. O tempo de maceração entre o mosto e as películas é prolongado, para se conseguir o corpo e estrutura desejados. Após a fermentação maloláctica, 20% do vinho estagia em barricas de carvalho francês, 30% em toneis e balseiros do mesmo tipo de madeira e os restantes 50% em cubas de inox durante cerca de 12 meses. Este vinho foi engarrafado entre Maio e Julho de 2022.

### NOTAS DE PROVA

Cor tinta, brilhante e com reflexos de grenat. Aroma profundo e concentrado. No nariz, destacam-se aromas de frutos maduros, como amoras e cerejas, aromas doces de violetas e notas frescas de esteva e eucalipto. Na boca, destaca-se a sensação de volume, a intensidade de fruta e os taninos maduros. O final é longo e fresco.

### GASTRONOMIA

É uma excelente companhia de leitura, conversa com família, amigos e como aperitivo. O Duas Quintas Tinto acompanha carne grelhada, peixe assado ou queijo de ovelha.



### CASTAS

Touriga Nacional (58%)  
Touriga Franca (24%)  
Castas tradicionais durienses (18%)  
(Tinta Roriz, Tinta da Barca, Tinta Barroca, Sousão, Tinto Cão, Tinta Amarela).

### CONSERVAÇÃO

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

### TEMPERATURA

16°C – 18°C | 60,8°F – 64,4°F

Álcool 15% vol.  
Acidez Total 5,3 g/L  
pH 3,85

