



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Tinto 2009

[“...taninos aveludados e um final longo e complexo...”]

O VINHO

O Duas Quintas Reserva 2009 exprime a força e a complexidade do Douro Superior, e a excelência e elegância dos vinhos da casa Ramos Pinto. O equilíbrio do blend é atingido a partir de vinhos provenientes de duas quintas, Ervamoira e Bons Ares, situadas a baixa (200m) e alta (600m) altitude e com solos de xisto e granito, respectivamente.

O ANO

As características principais de 2009, um ano muito seco e com um verão quente, foram o baixo rendimento na produção e a alta concentração das uvas, que deram aos nossos vinhos uma grande expressividade e intensidade.

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes de parcelas escolhidas das nossas Quintas de Ervamoira e dos Bons Ares, foram vindimadas e seleccionadas manualmente, em caixas de pequeno volume.

A vinificação foi feita em lagares de granito ou em cubas de inox, dependendo das parcelas. Após desencuba e prensagem em prensa vertical o vinho realizou a fermentação maloláctica. Durante 18 meses, 20% do vinho estagiou em tonéis de madeira e 80% em barricas novas e de 1 vinho de diferentes capacidades. O blend foi feito na primavera de 2011 antes do engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Cor brilhante e densa, grená escura com reflexos avermelhados. Aroma intenso, aromas de frutos maduros, ameixa, cereja, ginja e notas balsâmicas. Na boca é macio logo à entrada, amplo com taninos aveludados e um final longo e complexo, no mesmo registo aromático.

GASTRONOMIA

Recomendamos o consumo do Reserva 2009 com uma entrada de presunto ibérico, peru recheado, “civet” de lebre, rosbife e bacalhau assado. Acompanha muito bem queijos, como o Stilton e o queijo da Serra.



CASTAS



Touriga Nacional (50%)
Touriga Francesa (40%)
Tinta Barroca (10%)

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

PRÉMIOS



91/100 - Wine Spectator 2012, Kim Marcus

Contém sulfitos.
Colado com albumina de ovo.
Álcool 15% vol.
Acidez Total 5,8g/l
pH 3,5



REGIÃO DEMARCADA