



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Tinto 2016

“...vibrante e fresco, com uma bela estrutura tânica.”

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 extrema.

O ANO

A nossa colheita 2016, no Douro Superior, foi influenciada por uma primavera chuvosa e fria que se traduziu no começo da vindima duas semanas mais tarde em relação a 2015. As vinhas chegaram ao fim do verão com capacidade de atingir uma maturação equilibrada. O clima quente durante a vindima reflecte-se no aroma expressivo dos vinhos de 2016.

VINIFICAÇÃO

As uvas, vindimadas manualmente em caixas de 150 quilos de capacidade, são esmagadas e desengaçadas para fermentarem posteriormente em lagares de granito e em cubas de inox, onde prolongamos a maceração o tempo necessário para produzir um vinho com o corpo e a estrutura desejados. Após a fermentação maloláctica, 20% do vinho estagia em cascos de carvalho francês, 30% em tonéis e o restante fica em cubas de inox durante 12 meses. O vinho foi engarrafado em Fevereiro de 2018.

NOTAS DE PROVA

Cor tinta com reflexos grenat, densa, limpa e brilhante.

Nariz muito perfumado, exuberante; onde se destacam os frutos silvestres, mirtilos, groselhas, framboesas e notas que nos fazem pensar na casca de tangerina e flor de bergamota.

Na boca é vibrante e fresco, com uma bela estrutura tânica. Aparecem novamente os aromas de frutos silvestres, também as ameixas, e um final de especiarias. Saboroso e elegante.

GASTRONOMIA

Recomendamos sempre o Duas Quintas tinto como aperitivo, pode combinar com enchidos tradicionais portugueses, frios como paio ou presunto, ou quentes como alheiras assadas. Sugerimos ainda com pratos de aves com sabores não muito fortes mas com alguma gordura, como frango (ou galo) ou peru assado no forno. Também aconselhamos com pratos gratinados, bacalhau com natas, lasanha vegetariana ou canelloni. Um vinho ótimo com carnes grelhadas. Ideal com queijo curado de ovelha.



CASTAS

Touriga Nacional (45%)
Touriga Francesa (36%)
Castas tradicionais durienses (25%)
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

Contém sulfitos.

Álcool 13,5% vol.

Acidez Total 5,0 g/l

pH 3,76



REGIÃO DEMARCADA