



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Branco 2018

“Na boca é pura harmonia.”

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

O ANO

Depois de um ano seco e muito precoce, o frio do inverno de 2018 devolveu a normalidade ao ciclo vegetativo da vinha. A chuva intensa na primavera e no início de verão, assim como a continuidade de temperaturas frescas, não só atrasaram a vindima, como dificultaram os trabalhos na vinha o que foi um grande desafio para a nossa equipa de viticultura e para a região do Douro. Agosto e Setembro, os dois meses cruciais na maturação das uvas, foram extremamente secos e quentes, permitindo atingir o estado desejado para a colheita. 2018 foi um ano especialmente interessante para a casta Viosinho, que se mostrou brilhante, expressiva e delicada. O perfil do Duas Quintas branco 2018 é maduro com uma boa acidez.

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 entre Março e Abril de 2019.

NOTAS DE PROVA

Límpido e brilhante, cor amarela pálida com suaves reflexos dourados. Aromas florais, de citrinos e de especiarias (pimenta preta) que depois de agitar revelam notas de nêspersas e damascos.

Na boca é pura harmonia. Depois de um ataque suave e amplo, mostra-se dinâmico e complexo, com um final frutado surpreendente.

GASTRONOMIA

Pode beber-se sozinho ou como aperitivo. As nossas sugestões para acompanhar o Duas Quintas Branco 2018: camarão tigre grelhado, carpaccio de robalo, tagliolini al pesto, caril vegetariano, taboulé verde, peixe frito, escabeche de peitos de peru.



CASTAS



Viosinho (35%)
Rabigato (45%)
Arinto (20%)

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 5,6 g/l Ácido Tartárico
pH 3,26



REGIÃO DEMARCADA