



RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Branco 2015

“...o vinho tem presença, é cheio e macio,
com final saboroso...”

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 e extrema região.

O ANO

Climaticamente, no Douro Superior, 2015 foi um ano extremamente seco, pelo que a vinha necessitou de alimentar-se das reservas de água do ano anterior. Durante a Primavera, e no fim de Junho, registaram-se grandes picos de calor no Douro Superior que aceleraram o ritmo vegetativo e afectaram a produção de certas castas. A vindima começou no dia 10 de Agosto com o Viosinho da Quinta de Ervamoira. As temperaturas moderadas, com noites relativamente frescas, fizeram abrandar o processo de maturação, especialmente no caso do Rabigato. Na segunda semana de Setembro foi vindimado a ultima parcela de Rabigato da Quinta dos Bons Ares. A boa instalação das vinhas e o trabalho do solo revelaram-se fundamentais para chegar ao excelente grau de qualidade obtido no ano de 2015.

O Duas Quintas branco 2015 é um vinho maduro, aromático, redondo, com estrutura e acidez equilibrada.

VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas manualmente e transportadas até ao 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 austriaco de diferentes capacidades. Este vinho foi engarrafado no fim de Março de 2016.

NOTAS DE PROVA

Límpido e brilhante. Cor dourada muito clara. Nariz perfumado, de uva madura e pêssego, com notas de pólen, de melão, de pêra. Termina com um toque citrino, de toranja.

Na boca o vinho tem presença, é cheio e macio, com final saboroso e dominado por perfumes de fruta madura.

GASTRONOMIA

Pode beber-se sozinho como aperitivo. O Duas Quintas branco 2015 tem, contudo, um grande perfil gastronómico. Recomendamos servi-lo com marisco e com entradas de peixe como salada de bacalhau ou salmão marinado. Harmoniza igualmente bem com pratos orientais à base de aves e de legumes, como tempura de legumes e camarão com salteado de legumes thai.



CASTAS

Viosinho (30%)
Rabigato (60%)
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 5,1 g/l Ácido Tartárico
pH 3,27



REGIÃO DEMARCADA