



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Tinto 2010

“...tem densidade, frescura e taninos suaves...”

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 sub-região.

O ANO

A primavera de 2010 foi muito chuvosa no Douro Superior o que originou uma boa produtividade. A maturação, muito irregular, obrigou-nos a vindimar selectivamente, passando até 3 vezes pela mesma parcela. A frescura é a principal característica dos nossos vinhos desta colheita.

A grande diferença entre o Duas Quintas tinto 2010 e as colheitas dos anos precedentes é o aumento da percentagem de Touriga Nacional para 45% do blend e o acrescento de novas castas durienses, como são a Tinta da Barca, Tinta Barroca, Sousão, Tinto Cão e Tinta Amarela.

VINIFICAÇÃO

As uvas, vindimadas manualmente em caixas de 150 quilos de capacidade, foram esmagadas e desengaçadas e depois fermentaram em cubas em inox onde a temperatura não passa dos 25 graus. As uvas maceraram o tempo necessário para conseguir um vinho com o corpo e a estrutura desejados. Após fermentação maloláctica em cubas, 25 % do vinho estagiou em cascos de carvalho francês (durante 12 meses) e o restante ficou em cubas de inox. O vinho foi engarrafado 18 meses depois.

NOTAS DE PROVA

Límpido e brilhante, tem uma intensa cor grená escura, com reflexos vermelhos.

Aroma fresco e penetrante, onde dominam notas florais de violetas e esteva, evoluindo para frutos maduros, ameixas e figos, com ligeiras notas de chocolate preto originadas pela madeira.

Na boca tem densidade, frescura e taninos suaves, dando lugar a um bom final, com notas de frutos vermelhos, tais como, cerejas.

GASTRONOMIA

Excelente como aperitivo, este vinho é muito bom para acompanhar as refeições diárias, assim como pratos ligeiros (sopas, saladas...) Aconselhamos especialmente o Duas Quintas tinto 2010 com pratos como feijoada, lombo de porco assado e carnes grelhadas. É ideal no final da refeição com queijos curados.



CASTAS

Touriga Nacional (45%)
Touriga Francesa (25%)
Tinta Roriz (10%)
Tinta Barroca (5%)
Sousão (5%)
Tinto Cão (3%)
Tinta Amarela (2%)
Tinta da Barca (5%)

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.

Colado com albumina de ovo.

Álcool 13,5% vol.

Acidez Total 5,2 g/l

pH 3,60



REGIÃO DEMARCADA