



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Branco 2009

“...boa estrutura e equilíbrio. Grande persistência aromática.”

O VINHO

A nossa marca Duas Quintas é sinónima de blend: de terras de alta e baixa altitude, de maturação e frescura, de xisto e de granito, o Reserva Branco é uma selecção de castas com personalidade, com acidez natural elevada e com complexidade aromática, um vinho com estrutura para ser apreciado desde jovem e com capacidade de evoluir bem durante o envelhecimento.

O ANO

2009 foi um ano seco e bastante quente no Douro Superior. As altas temperaturas sentidas na Quinta de Ervamoira, no Verão, aceleraram a vindimas. Na Quinta dos Bons Ares, o calor extremo não prejudicou a maturação das uvas, pelo contrário, proporcionou temperaturas mais suaves e constantes acompanhadas de noites frescas. O ano de 2009 caracteriza-se assim por uma maturação rápida nas zonas de cota baixa, compensada pelo equilíbrio das zonas altas. O resultado final foi surpreendente.

VINIFICAÇÃO

Levados pela curiosidade e pelo interesse em explorar os valores mais tradicionais com as modernas técnicas como instrumento, seleccionámos nas nossas quintas de Ervamoira e Bons Ares 7 castas brancas do Douro. As uvas brancas, cuidadosamente vindimadas, são prensadas e o mosto fermentado em barricas de carvalho francês de diferentes capacidades e idades, onde estagia, depois de se transformar em vinho, durante 7 meses sob as borras finas. Este vinho foi engarrafado em Maio de 2010.

NOTAS DE PROVA

Cor limpa e brilhante, amarela palha com reflexos doirados. Aroma sóbrio, intenso, ligeiramente floral, onde se destacam frutos maduros com penetrantes notas minerais. Na boca, é consistente, entra com muito volume dando lugar a uma sensação de boa estrutura e equilíbrio. Grande persistência aromática.

GASTRONOMIA

O Reserva Branco 2009 é um vinho com estrutura suficiente para acompanhar pratos relativamente fortes e ricos: salmão, sardinha, cavala, carnes grelhadas... e queijos de pasta mole. Pode ser consumido igualmente como aperitivo ou acompanhado de marisco fresco.



CASTAS



Rabigato (50%)
Mix de castas durienses (50%)
Viosinho, Arinto, Folgazão, Códega
Malvasia Fina, Gouveio

CONSERVAÇÃO



Guardar a garrafa deitada em local fresco, seco e ao abrigo da luz.

TEMPERATURA



13°C - 15°C | 55,4°F - 59°F

Contém sulfitos.
Colado com bentonite.
Álcool 14% vol.
Acidez Total 5,4 g/l
pH 3,3



REGIÃO DEMARCADA