



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Tinto 2004

[“...um vinho elegante e muito agradável.”]

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 sua região.

O ANO

A vindima de 2004 foi precedida por um extraordinário ano vitícola: os meses de Outubro e Novembro de 2003 foram muito húmidos, seguidos pelo início anormalmente seco de 2004. Em Agosto, as vinhas estavam em excelentes condições, mas verificava-se um forte stress hídrico. Acabou por acontecer o que seria improvável: uma boa pluviosidade em Agosto. Esta chuva foi também acompanhada por temperaturas relativamente baixas para o Douro, daí resultando uma maturação muito mais lenta. O início de Setembro começou com um tempo instável, que facilmente poderia ter causado dano às uvas, seguido por um sol duradouro, com temperaturas diárias à volta dos 30°C. A vindima foi realizada sem qualquer gota de chuva.

VINIFICAÇÃO

Vindimadas manualmente em caixas de 150kg, as uvas desengaçadas fermentam em cubas de inox com controlo de temperaturas. As uvas maceraram o tempo necessário para se conseguir um vinho com a estrutura e o corpo desejado. Após fermentação maloláctica em cubas, 20% da produção passa a barricas de carvalho francês e a restante fica em cubas de inox. O vinho é engarrafado 18 meses depois.

NOTAS DE PROVA

Cor nítida e brilhante, tinto intenso, com tonalidade vermelha limpo e intenso. Domina o aroma a cerejas e a fruta vermelha (morangos, groselhas, framboesas...) com uma nota cremosa abauilhada e final balsâmico (alecrim, esteva...).

Ataque fresco e amplo. O vinho é encorpado mas macio, com a presença de taninos finos. Acidez equilibrada. Sente-se o sabor a fruta madura: cereja, morango; aparecem também notas florais (violeta) e balsâmicas, e uma discreta presença de madeira.

Final longo e intenso. É um vinho elegante e muito agradável.

GASTRONOMIA

Liga muito bem com carnes e caça em geral, harmoniza particularmente bem com enchidos e pratos com alho.



CASTAS

Touriga Nacional (20%)
Touriga Francesa (40%)
Tinta Roriz (40%)

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

17°C - 19°C | 62,6°F - 66,2°F

Álcool 13,5% vol.
Acidez Total 4,7 g/l
pH 3,83



REGIÃO DEMARCADA