



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Tinto 2008

“...é um vinho muito macio e fresco, com taninos sedosos, equilibrado...”

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

O ano de 2008 foi um ano de baixo rendimento e de temperaturas moderadas quer durante o verão quer durante a vindima. A maturação das uvas foi muito mais lenta que o habitual e a data de colheita duas semanas mais tarde. O resultado foi uvas sãs, com boa concentração e com frescura, que deram vinhos com as mesmas características.

VINIFICAÇÃO

As uvas vindimadas manualmente em caixas de 150 Kilos, são esmagadas e desengaçadas e depois fermentam em cubas em inox onde a temperatura não passa dos 25°. As uvas maceraram o tempo necessário para conseguirmos extrair um vinho com o corpo e a estrutura desejados. Após fermentação maloláctica em cubas, 20 % do vinho estagia em cascos de carvalho francês durante 12 meses e o restante fica em cubas de inox. O vinho é engarrafado 18 meses depois.

NOTAS DE PROVA

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

Aroma vivo e refrescante, notas de especiarias, canela, pimenta branca. Agitando, surgem notas de frutos silvestres, ameixas pretas e esteva.

Na boca, é um vinho muito macio e fresco, com taninos sedosos, equilibrado e fácil de beber.

GASTRONOMIA

Excelente como aperitivo, acompanha muito bem pratos ligeiros (sopas, entradas, saladas...). Aconselhamos especialmente com carpaccio de carne e com carnes grelhadas.



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

18°C - 22°C | 64,4°F - 71,6°F

Contém sulfitos.
Colado com albumina de ovo.
Álcool 13,5% vol.
Acidez Total 4,6 g/l
pH 3,6



REGIÃO DEMARCADA