



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Branco 2012

“Fresco, longo e intenso.”

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) e é elaborado com castas tradicionais que exprimem o potencial desta região extrema. É um branco estruturado, gorduroso, mas igualmente fino e elegante.

O ANO

Após dois invernos muito secos, a vindima de 2012 apresentou-se com uma produção muito inferior à média. O mês de Julho foi frio e as castas brancas, fundamentalmente o Rabigato e o Arinto, tiveram uma maturação lenta, proporcionando uvas aromáticas e frescas. A harmonia é a principal característica do Duas Quintas Branco 2012.

VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas manualmente e transportadas até ao centro de vinificação em pequenas caixas. Após selecção na recepção da adega, as uvas são diferentemente vinificadas segundo a casta e a parcela; o mosto foi obtido por prensagem directa após maceração a frio. O mosto limpo fermentou em cubas de inox a baixa temperatura (90%) e em cascos de carvalho francês (10%). O vinho foi engarrafado em Março de 2013.

NOTAS DE PROVA

Límpido e brilhante, de cor dourada pálida, com reflexos esverdeados. Nariz intenso e concentrado, sobressai o melão e a pêra, com delicadas notas de rosas brancas e zest de tangerina. Boca ampla e cheia, com acidez e textura macia. Aromas cítricos e de frutos maduros. Fresco, longo e intenso.

GASTRONOMIA

O Duas Quintas Branco 2012 é excelente servido como aperitivo. Aconselhamo-lo como acompanhamento de mariscos de sabor intenso cozidos “ao natural”, como percebas e camarões. Ideal com amêijoas e mexilhões, com molhos à base de alho. Acompanha muito bem pratos de peixe, como robalo ao sal e pescada ou tamboril cozidos servidos com maionese caseira.



CASTAS

Viosinho (40%)
Rabigato (50%)
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 5,7 g/l Ácido Tartárico

pH 3,19



REGIÃO DEMARCADA