ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Branco 2014

> "Muito vivo em boca, é um vinho harmonioso e sério, com estrutura."

O VINHO

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

O ANO

Climaticamente, no Douro Superior, 2014 ficou marcado por um Inverno seco e uma Primavera quente o que provocou uma aceleração no desenvolvimento vegetativo da vinha, e um Verão relativamente fresco com alguns picos de calor. A maturação foi regular e mais adiantada do que em 2013, pelo que a vindima começou 10 dias mais cedo do que habitual. A chuva de Setembro chegou quando as uvas brancas já tinham sido vindimadas. O ano de 2014 deu vinhos brancos expressivos, vibrantes e com boa acidez.

VINIFICAÇÃO

Nas nossas quintas de Ervamoira e dos Bons Ares são selecionadas 3 castas brancas do Douro: Rabigato, Folgazão e Gouveio. As uvas são vindimadas manualmente e transportadas para a adega em pequenas caixas, separadas segundo a casta e a parcela; o mosto é obtido por prensagem directa, após maceração na câmara de frio. O mosto limpo fermenta em cubas de inox e em cascos de carvalho francês e austríaco de diferentes capacidades (25%), onde estagia, depois de se transformar em vinho, durante 9 meses sob as borras finas. Este vinho foi engarrafado em Junho de 2015.

NOTAS DE PROVA

Aspecto cristalino, cor amarela clara, com reflexos dourados. Nariz característico dos nossos brancos, perfumado, fino com início citrino, notas florais, de bergamota e flor de laranjeira.
Final reforçado pela madeira. Muito vivo em boca, é um vinho harmonioso e sério, com estrutura. Aromas citrinos, florais e minerais, final de boca saboroso e longo.

GASTRONOMIA

Ideal como aperitivo. É perfeito para o acompanhamento de marisco como, camarão cozido com maionese, navalheiras, sapateira, e a maravilhosa lagosta cozida. Excelente com saladas variadas, em particular com salada de rúcula e presunto ibérico. Pode também servi-lo com *foie-gras* ou vol-au-vent de perdiz. Acompanha bem todo tipo de pratos de peixe; recomendamos experimentá-lo com robalo do mar, cozido ou no sal, e com goraz grelhado.

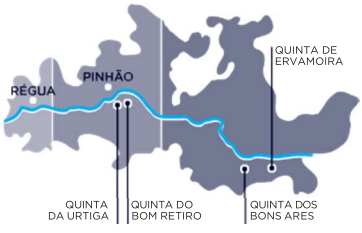
CASTAS
Rabigato (85%)
Folgazão (10%)
Gouveio (5%)

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

TEMPERATURA
13ºC – 15ºC | 55,4ºF – 59ºF

PRÉMIOS
90/100 – Wine Advocate 2015, Mark Squires

Contém sulfitos.
Colado com bentonite.
Álcool 13% vol.
Acidez Total 5,7 g/l
pH 3,65



REGIÃO DEMARCADA