



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Branco 2008

“...um longo final, de sabores complexos e acidez persistente.”

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

O ano 2008 foi um excelente ano de brancos: temperaturas frescas, boa acidez, maturação lenta e uvas em perfeito estado sanitário, um bom prenúncio para a estreia do Duas Quintas Reserva Branco, um vinho com o qual queremos transmitir a essência do Douro Superior e o seu potencial para a produção de grandes vinhos brancos.

VINIFICAÇÃO

Levados pela curiosidade, pelo interesse em explorar os valores tradicionais, e tendo em conta as mais modernas técnicas como instrumento, seleccionámos das nossas quintas de Ervamoira e Bons Ares, 7 castas brancas do Douro. As uvas brancas cuidadosamente vindimadas foram prensadas e o mosto fermentado em barricas de carvalho francês, onde estagiaram, depois de se transformarem em vinho, durante 9 meses sob as borras finas. Este vinho foi engarrafado em Junho de 2009.

NOTAS DE PROVA

Amarelo pálido, reflexos dourados, limpo e brilhante no aspecto visual. Nariz complexo, cheio de aromas minerais, frutos maduros (pêssego branco, alperce...) e notas de especiarias, como pimenta branca e anis. Na boca, é consistente e gorduroso. Apresenta um longo final, de sabores complexos e acidez persistente.

GASTRONOMIA

Pode desfrutar dele sozinho ou em companhia. Ideal com marisco fresco e pratos de peixe, especialmente no forno. Acompanha um soufflé de queijo e pratos clássicos à base de bechamel. À sobremesa, casa bem com uma tarte de alperces.



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 albumina de ovo.
Álcool 13% vol.
Acidez Total 3,5 g/l
pH 5,62



REGIÃO DEMARCADA