



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Branco 2010

“Tem boa estrutura e é persistente.”

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

O verão de 2010 foi precedido de fortes chuvas no Inverno e na Primavera, o que permitiu a acumulação de boas reservas de água no solo, *a priori*, um bom indicativo de qualidade. As temperaturas estivais foram elevadas, especialmente em finais de Julho, início de Agosto. As vindimas de uvas brancas começaram cedo na Quinta de Ervamoira, para que pudessem conservar a frescura aromática e a acidez. Na Quinta dos Bons Ares, onde as temperaturas foram mais moderadas devido à sua localização, a vindima teve que ser espaçada para que as uvas atingissem a maturidade e expressividade aromática desejadas.

VINIFICAÇÃO

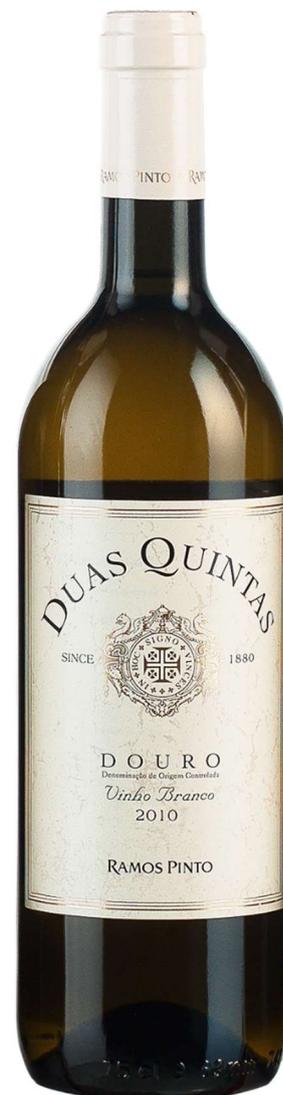
As uvas são vindimadas manualmente e transportadas até ao centro de vinificação em pequenas caixas. Após selecção na recepção da adega, as uvas são diferentemente vinificadas segundo a casta e a parcela; o mosto foi obtido por prensagem directa após maceração a frio. O mosto limpo fermentou em cubas de inox a baixa temperatura (90%) e em cascos de carvalho francês (10%). O vinho foi engarrafado em Fevereiro de 2011.

NOTAS DE PROVA

Limpo e brilhante, de cor dourada com reflexos verdes. No nariz, é maduro e expressivo, tem aromas de pêsego e pêra com notas citrinas e florais ao agitar o copo. Na boca, entra com amplitude, tem frescura e complexidade aromática, reaparecem os aromas do cheiro, mas aqui dominam os citrinos e só no fim aparecem os frutos maduros. Tem boa estrutura e é persistente.

GASTRONOMIA

Este vinho pode ser bebido como aperitivo ou com pratos ligeiros, saladas e peixe cru, grelhado ou cozido. Mas, pelo facto de ser um vinho com alguma estrutura, também o recomendamos com pratos de peixe assado (pescada no forno) ou estufado e pratos de aves. É um vinho com potencial de envelhecimento.



CASTAS



Viosinho (50%)
Rabigato (30%)
Arinto (20%)

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% vol.
Acidez Total 4,9 g/l
pH 3,4



REGIÃO DEMARCADA