



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Branco 2000

“Aroma intenso, expressivo e frutado.”

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), elaborado com castas tradicionais da região. É um branco genuíno, estruturado e encorpado, mas igualmente fino e elegante, que exprime o potencial desta maravilhosa sub-região.

O ANO

O Inverno foi excepcionalmente seco e praticamente sem chuva desde Outubro até ao fim de Fevereiro. Contudo, o tempo fresco e húmido fez-se sentir durante o mês de Abril e as chuvas persistiram até Maio, sendo que o nível de precipitação registado foi três vezes superior ao normal. Tal facto levou a um atraso no desenvolvimento das vinhas e na floração, que ocorreu apenas em Maio. A floração teve lugar ainda sob condições de grande humidade, levando a uma diminuição da frutificação. Todas estas condições produziram uma das colheitas mais pequenas de sempre. O mês de Junho foi caracterizado pelo tempo seco, ideal para a maturação. Julho e Agosto caracterizaram-se pela ocorrência de alguns aguaceiros que se revelaram úteis, o Verão não tenha sido excessivamente quente, pelo que no final de Agosto a maturação das vinhas estava ligeiramente atrasada. Setembro começou com um período anormalmente quente, levando a uma rápida maturação. No início da vindima, a fruta estava em excelentes condições.

VINIFICAÇÃO

As uvas são desengaçadas a 100%. A maceração pelicular foi feita a temperatura controlada (12º) durante 48 horas e todo o mosto foi prensado a frio. A defecação foi feita a frio (12º). A fermentação realizou-se a 18º, 50% em cubas de inox e 50% em madeira nova de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Bonita tonalidade palha limão e limpidez perfeita. Apresenta alguns reflexos citrinos.

Aroma intenso, expressivo e frutado. Fortes nuances florais e a frutos tropicais.

Possui uma admirável finesse e persistência.

É um vinho intenso e redondo que advinha uma boa evolução.

GASTRONOMIA

O equilíbrio entre a acidez e a maturação deste vinho permite-lhe acompanhar refeições e ser igualmente agradável fora delas. Deve ser bebido fresco.



CASTAS

Castas brancas tradicionais do Douro:
Rabigato (50%)
Viosinho (20%)
Códega (10%)
Mix de castas durienses (20%)

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

11°C - 13°C | 51,8°F - 55,4°F

Álcool 13% vol.
Acidez Total 5,2g/l
pH 3,46



REGIÃO DEMARCADA