



RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Branco 2001

[“Bom equilíbrio entre acidez e fruta.”]

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 de 2001 será recordado pelo nível elevado de pluviosidade e pelos danos causados por este “dilúvio” que se manteve durante cinco meses. A rebentação ocorreu mais cedo do que o habitual - em meados de Março - devido às temperaturas mais altas ao longo do Inverno. A floração teve lugar em Maio, próximo do período normal, pois o desenvolvimento das vinhas foi tardio devido às condições climáticas amenas no início da Primavera. Ao longo do Verão, as temperaturas não foram excessivamente altas, tendo-se registado níveis de pluviosidade ideais em Julho e Agosto. A maturação ocorreu sob condições favoráveis.

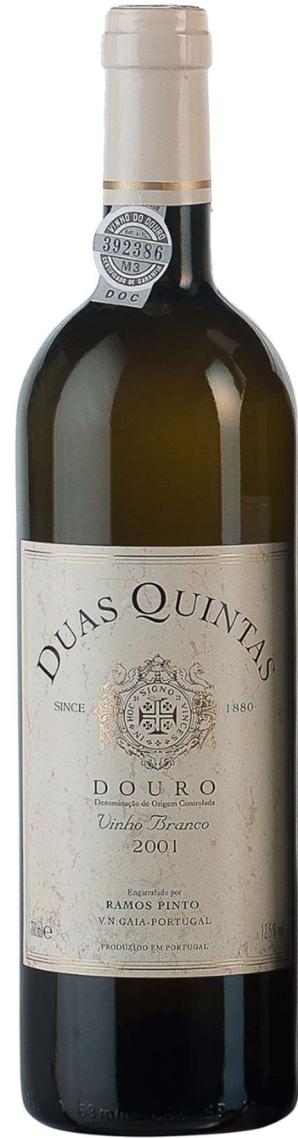
VINIFICAÇÃO

As uvas brancas, cuidadosamente vindimadas nas Quintas de Ervamoira e dos Bons Ares, foram vinificadas na adega da Quinta dos Bons Ares. Depois de 24 horas de maceração pelicular em frio as uvas foram prensadas. 75% do mosto, já limpo, fermentou em cubas de aço inox a 18°C e o restante 25% em cascos novos de carvalho francês.

O vinho foi engarrafado durante a Primavera de 2002.

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

 Rabigato (40%)
Viosinho (30%)
Mix de castas durienses (20%)
Arinto (10%)

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

 11°C - 13°C | 51,8°F - 55,8°F

Contém sulfitos.
Álcool 12,5% vol.



REGIÃO DEMARCADA