



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Tinto 2016

[“...uma bela estrutura e taninos macios.”]

O VINHO

O Duas Quintas Tinto Reserva exprime a força e a complexidade do Douro Superior, e a excelência e elegância dos vinhos da casa Ramos Pinto. O equilíbrio do blend é atingido a partir de vinhos provenientes de duas quintas - Quinta de Ervamoira e Quinta dos Bons Ares - situadas a baixa (200m) e alta (600m) altitudes e com solos de xisto e granito, respectivamente.

O ANO

A nossa colheita 2016, no Douro Superior, foi influenciada por uma primavera chuvosa e fria, que se traduziu num início tardio da vindima, duas semanas mais tarde em relação a 2015. As vinhas chegaram ao fim do verão com boa capacidade de atingir uma maturação equilibrada. O clima quente durante a vindima reflecte-se no aroma expressivo dos vinhos de 2016.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram vindimadas e seleccionadas manualmente, em caixas de pequeno volume. As uvas da Quinta de Ervamoira foram vinificadas em lagares de granito e as da Quinta dos Bons Ares em cubas de betão e de madeira com maceração longa. Após desencuba e prensagem em prensa vertical o vinho realizou a fermentação maloláctica em tonéis de 6000 a 10000 litros. Durante 14 meses, um terço do lote estagiou em tonel e o restante em barricas de carvalho francês novas e de um ano. O vinho foi engarrafado em maio de 2018.

NOTAS DE PROVA

Intensa cor grenat, límpida e brilhante.

No nariz é doce, onde predominam frutos maduros como o figo e a cereja preta. Mais tarde são reveladas notas de especiarias, com grande complexidade, que lembram a curcuma e a canela, assim como cacau. A primeira sensação em boca é elegante, sóbria e de grande frescura. Apresenta uma bela estrutura e taninos macios.

GASTRONOMIA

Recomendamos o Duas Quintas Reserva 2016 com pratos de caça, especialmente civet de lebre ou de javali, e também com carnes vermelhas. É excelente com bacalhau assado na brasa, com cabrito assado à trasmontana e com perna borrego no forno. Como prato vegetariano, harmoniza na perfeição com canelones de boletus edulis. Experimentar também com queijo curado de ovelha.



CASTAS

 Touriga Nacional (55%)
Touriga Francesa (38%)
Tinta da Barca (7%)

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

 16°C - 18°C | 60,8°F - 64,4°F

PRÉMIOS

 92/100 - Wine Spectator 2018, Gilian Sciaretta

Contém sulfitos.
Álcool 15% vol.
Acidez Total 5,4g/l
pH 3,7



REGIÃO DEMARCADA