



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Tinto 2014

“...apresenta frescura e vivacidade, taninos suaves e estrutura.”

O VINHO

O Duas Quintas Tinto 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 sub-região.

O ANO

Na região do Douro Superior, o ano climático de 2014 foi marcado por um Inverno seco seguido de uma Primavera quente e um Verão particularmente fresco. A nossa vindima começou 10 dias mais cedo do que o habitual. A maturação das uvas tintas foi regular e lenta, o que permitiu que fossem vindimadas com grande expressão de fruta e equilíbrio.

O Duas Quintas tinto 2014 distingue-se pela sua elegância e frescura aromática.

VINIFICAÇÃO

As uvas, vindimadas manualmente em caixas de 150 quilos de capacidade, são esmagadas e desengaçadas para depois fermentarem em lagares de granito e em cubas, onde prolongamos a maceração o tempo necessário para conseguir um vinho com o corpo e a estrutura desejados. Após a fermentação maloláctica, 20 % do vinho estagia em cascos de carvalho francês, 30% em tonéis e o restante fica em cubas de inox durante 13 meses.

O vinho foi engarrafado em Fevereiro de 2016.

NOTAS DE PROVA

Cor limpa e brilhante, vermelha escura e intensa com reflexos vivos rubi.

Aromas de bosque, terra molhada, especiarias e finalmente notas citrinas (tangerina).

Na boca apresenta frescura e vivacidade, taninos suaves e estrutura. Final bem persistente.

GASTRONOMIA

O Duas Quintas tinto 2014 é por si só um excelente aperitivo. Pela sua elegância acompanha muito bem pratos de intensidade média como pasta (ravioli com queijo e amêndoas) e arroz malandro (por exemplo, arroz de perdiz). Compensa igualmente pratos de maior intensidade como feijoada à brasileira e cabrito assado. Excelente acompanhamento para queijos de ovelha curados e nozes.



CASTAS

Touriga Nacional (41%)
Touriga Francesa (36%)
Castas tradicionais durienses (23%)
Tinta Roriz, Tinta da Barca, Tinta Barroca, Sousão, Tinto Cão, Tinta Amarela

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



90/100 - Wine & Spirits 2018, Joshua Greene
90/100 - Wine & Spirits 2017, Joshua Greene

Contém sulfitos.
Álcool 13,5% vol.
Acidez Total 5,0 g/l
pH 3,67



REGIÃO DEMARCADA