



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Tinto 2012

“A colheita 2012 mostra-se fina e requintada.”

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 região extrema.

O ANO

A colheita 2012 foi marcada pela escassa precipitação de Inverno e pelas frescas temperaturas da Primavera e do início do Verão. O calor chegou no mês de Agosto contribuindo para a excelente maturação das uvas. Estes factores reflectiram-se sobretudo no tamanho pequeno dos bagos, na sua concentração e frescura. O Duas Quintas tinto 2012 mostra a fineza do Douro Superior.

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 de inox, 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 14 meses. O vinho foi engarrafado na Primavera de 2014.

NOTAS DE PROVA

Intensa, viva e brilhante cor grená.

Aroma vinoso e floral (lilases e violetas), com notas de frutos maduros, ameixa e uva, proporcionadas pelo estágio em madeira.

Ataque fresco e suave, ao mesmo tempo saboroso, concentrado e elegante, revelando taninos finos e consistentes com um final prolongado. A colheita 2012 mostra-se fina e requintada.

GASTRONOMIA

Ideal como aperitivo, o Duas Quintas tinto 2012 é um excelente acompanhamento de pratos mediterrânicos como entradas confeccionadas no forno à base de legumes (beringelas, courgettes, pimentos, etc.) ou aves, assim como carnes vermelhas grelhadas. Acompanha muito bem queijos de ovelha curados.



CASTAS



Touriga Nacional (45%)
Touriga Francesa (35%)
Castas tradicionais durienses (20%)
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

Contém sulfitos.
Álcool 13,5% vol.
Acidez Total 4,9 g/l
pH 3,69



REGIÃO DEMARCADA