



ESTABLISHED 1880
RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

DOURO BRANCO 2022

“Destaca-se o volume e a concentração de aromas de fruta madura e flores doces.”

O VINHO

O Duas Quintas Branco é um vinho do Douro Superior, proveniente da Quinta de Ervamoira, situada a 150 metros de altitude, e da Quinta dos Bons Ares, a 600 metros de altitude, elaborado com castas tradicionais da região. É um branco genuíno, fino e elegante, que exprime o potencial desta sub-região.

O ANO

O ano vitícola de 2022 foi um ano extremamente seco, de precipitação inferior a metade da do ano agrícola anterior.

Na Quinta de Ervamoira, o Verão foi ligeiramente mais ameno do que na Quinta dos Bons Ares, na qual as temperaturas atingiram valores elevados, do final da Primavera ao final do Verão.

Apesar das temperaturas altas e da seca severa, que favoreceram a sanidade das uvas, a maturação foi diferente do normal, com menor quantidade de açúcar, que se traduziu em níveis alcoólicos e de acidez mais reduzidos, mas de maior concentração e volume.

Foi um ano difícil, em termos de viticultura, no entanto, o Duas Quintas Branco 2022 é um vinho de grande equilíbrio entre frescura, concentração e fruta.

VINIFICAÇÃO

A data de vindima de cada parcela é decidida depois de sucessivas provas de uva no campo. Após a decisão tomada, as uvas são vindimadas manualmente e transportadas para o centro de vinificação, separadas segundo a casta e a parcela. Segue-se uma maceração de cacho inteiro a frio por um período de, aproximadamente, 24 horas. As uvas frescas são prensadas suavemente e o mosto é transferido para as cubas subterrâneas, onde é feita a decantação. Segue-se assim o acerto da turbidez do mosto e dá-se início à fermentação. Cerca de 90% do vinho fermenta e estagia em cubas de inox e os restantes 10% em cascos de carvalho francês e austríaco de diferentes capacidades. Durante todo o estágio os vinhos são trabalhados com as borras. O Duas Quintas Branco 2022 foi engarrafado em Abril e Maio de 2023.

NOTAS DE PROVA

Límpido e brilhante, de cor amarela palha com reflexos dourados. É muito expressivo e maduro. Possui aromas de damasco, abacaxi e, mais profundamente, aromas delicados e frescos, como bergamota e flor de laranjeira. Na boca destaca-se o volume e a concentração de aromas de fruta madura e flores doces. O final é longo, fresco e frutado, com a harmonia que as uvas destas duas Quintas nos habituaram.

GASTRONOMIA

Pode beber-se sozinho ou como aperitivo. O Duas Quintas Branco 2022 acompanha muito bem qualquer peixe grelhado ou pratos de marisco. Como sugestão um salmão assado com molho de limão e ervas e arroz de tamboril.



CASTAS



Rabigato (52%)
Viosinho (30%)
Arinto (10%)
Códega (8%)

CONSERVAÇÃO



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

TEMPERATURA



10° - 12° C | 54° - 57° F

Contém sulfitos.
Álcool 13% vol
Acidez Total 5,2 g/l
pH 3,21



REGIÃO DEMARCADA