ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Branco 2021

> "Entrada suave, acompanhada por uma grande complexidade de aromas."

O VINHO

A marca Duas Quintas é sinónima de *blend* (Quinta de Ervamoira e Quinta dos Bons Ares): de terras de baixa e de alta altitude, de maturação e de frescura, de xisto e de granito. O Reserva Branco é um retrato perfeito do nosso *terroir*, puro, honesto e surpreendente pela sua frescura natural e pela sua elegância. Um vinho com uma personalidade única. Um vinho para ser apreciado desde jovem e com grande capacidade de envelhecimento.

O ANO

O ano vitícola de 2021 fica marcado por um Verão muito fresco. As reservas de água no solo e as temperaturas altas no início da Primavera, aceleraram o início do ciclo vegetativo. O stress hídrico nunca foi elevado. O Duas Quintas Reserva Branco 2021 é um vinho elegante, cuja complexidade de texturas e aromas se funde em perfeita harmonia com a frescura ímpar que este ano nos proporcionou.

VINIFICAÇÃO

Seleccionámos, nas nossas Quintas de Ervamoira e dos Bons Ares, as uvas das melhores parcelas para fazer o Duas Quintas Reserva Branco 2021. São feitas inúmeras provas de bagos nestas vinhas até ser encontrado o momento certo para vindimar. As uvas são vindimadas manualmente e transportadas para a adega em pequenas caixas, separadas segundo a casta e a parcela. Depois de uma maceração de cacho inteiro, a frio, por um período de cerca de 24 horas, o mosto é obtido por uma prensagem extremamente cuidada e suave. O mosto limpo fermenta em cubas de inox (75%) e em cascos de carvalho (25%) francês e austríaco de diferentes capacidades, onde estagia durante 9 meses sob as borras finas. Este vinho foi engarrafado em Maio de 2022.

NOTAS DE PROVA

Cor límpida e brilhante amarelo-claro. Nariz muito fresco e expressivo, com aromas de frutos amarelos e citrinos. Destacam-se aromas a pêssego, raspas de toranja e limão maduro. É na boca que se compreende o carácter distinto do Duas Quintas Reserva Branco, com uma entrada suave que vai crescendo em volume, acompanhada por uma grande complexidade de aromas: dos mais exóticos, como o abacaxi; a mais suaves e frescos, como a bergamota e o bucho. Um vinho com uma textura ímpar. Final muito longo, vivo e fresco onde continuamos a descobrir novos aromas.

GASTRONOMIA

Recomendamos com crustáceos, cozidos ou grelhados, peixe galo grelhado e robalo no forno. Também com queijo de ovelha meio curado.

CASTAS

Rabigato (95%)
Arinto (2%)
Folgazão (3%)

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

13ºC – 15ºC | 55,4ºF – 59ºF

PRÉMIOS

92/100 – Wine Advocate, Mark Squires

Contém sulfitos.
Colado com bentonite.
Álcool 13% vol.
Acidez Total 6,1 g/l
pH 3,27