



ESTABLISHED 1880

**RAMOS PINTO**  
PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS

Branco 2005

“...é saboroso e longo.”

### O VINHO

O Duas Quintas Branco 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), elaborado com castas tradicionais da região. É um branco genuíno, estruturado e encorpado, mas igualmente fino e elegante, que exprime o potencial desta maravilhosa sub-região.

### O ANO

2005 foi um ano que produziu vinhos bons e interessantes, apesar das condições extremamente secas. No final de Agosto, as vinhas mostravam sinais de grande stress. O último Inverno tinha sido extremamente seco. Houve uma grande preocupação relativamente à vindima desse ano quando Agosto chegou ao fim sem sinais de chuva. No início de Setembro o tempo alterou-se e uma chuva constante caiu durante alguns dias da colheita. A chuva deu lugar a um céu limpo, oferecendo as condições ideais, noites frescas e orvalho intenso, para o resto da vindima.

### VINIFICAÇÃO

A vindima é feita manualmente. As uvas são acondicionadas em pequenas caixas e seleccionadas na recepção da adega. Após uma curta maceração pelicular são prensadas. O mosto limpo fermenta a temperaturas controladas em cubas de aço inox (80%) e em cascos novos de carvalho francês (20%). Seis meses mais tarde o vinho é engarrafado.

### NOTAS DE PROVA

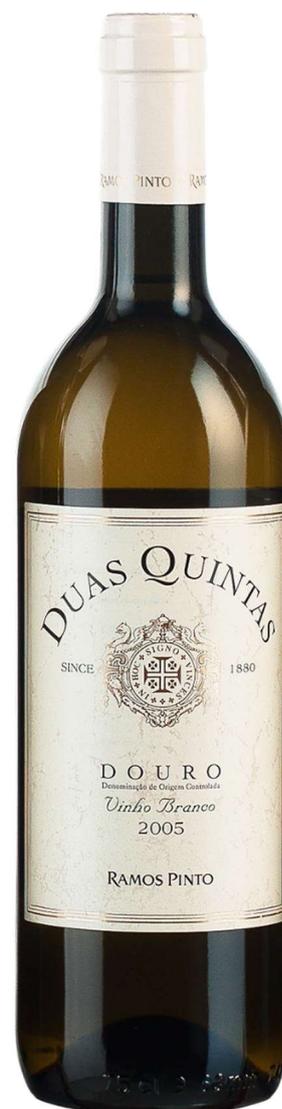
Aroma intenso e limpo, com notas frescas e exóticas, que se transformam em aromas a fruta madura, como damascos, pêssegos e ananás.

No paladar, ataque fresco e aromático. O vinho torna-se gorduroso e estruturado, cheio e com aromas de frutos maduros.

Na boca é saboroso e longo.

### GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar marisco e peixe, recomendamos igualmente como aperitivo, com entradas frescas de legumes e saladas, e com pratos à base de arroz ou de “pasta”.



### CASTAS

Viosinho (60%)  
Rabigato (30%)  
Arinto (10%)

### CONSERVAÇÃO

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

### TEMPERATURA

11°C - 13°C | 51,8°F - 55,4°F

Contém sulfitos.  
Álcool 12,5% vol.  
Acidez Total 3,43g/l  
pH 5,53



REGIÃO DEMARCADA