



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Tinto 2007

“...um vinho macio e fresco, com a consistência e a expressividade aromática características de um Douro Superior.”

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 sua região.

O ANO

O ano de 2007 teve um princípio de verão atipicamente fresco no Douro Superior, o que permitiu uma maturação lenta e progressiva das uvas das nossas quintas, e que atingiram o seu estado ideal com as subidas de temperatura verificadas no início de Setembro. Esta evolução da maturação permitiu atingir um nível de equilíbrio acidez/açúcar ótimo e uma grande expressão aromática nas uvas, duas características que definem o Duas Quintas tinto 2007.

VINIFICAÇÃO

As uvas vindimadas manualmente em caixas de 150 Kilos, são esmagadas e desengaçadas e depois fermentam em cubas em inox onde a temperatura não passa dos 25°. As uvas maceraram o tempo necessário para conseguirmos extrair um vinho com o corpo e a estrutura desejados. Após fermentação maloláctica em cubas, 20 % do vinho estagia em cascos de carvalho francês e o restante fica em cubas de inox. O vinho é engarrafado 18 meses depois.

NOTAS DE PROVA

De cor grená brilhante com reflexos violetas. Aroma maduro de frutos silvestres, amoras, cerejas figos e esteva, com um toque floral. Na boca, é um vinho macio e fresco, com a consistência e a expressividade aromática características de um Douro Superior.

GASTRONOMIA

Excelente como aperitivo, acompanha muito bem sopas, entradas e saladas.

Aconselhamos particularmente com pratos de aves: frango assado, arroz de pato, codornizes, e com queijos de pasta mole.



CASTAS

Touriga Nacional (20%)
Touriga Francesa (40%)
Tinta Roriz (40%)

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

17°C - 19°C | 62,6°F - 66,2°F

Contém sulfitos.
Colado com albumina de ovo.
Álcool 14% vol.
Acidez Total 5,35 g/l
pH 3,5



REGIÃO DEMARCADA