



ESTABELECIDO EM 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS DOURO TINTO 2023

“O Duas Quintas Tinto 2023 destaca-se pela sua elegância e frescura.”

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 especial.

O ANO

O ciclo vegetativo da vinha iniciou-se precocemente, devido à boa quantidade de água no solo, proporcionada por um Inverno chuvoso e temperaturas altas no início da Primavera. Até ao final de Maio, as temperaturas estabilizaram e não houve ocorrência de chuva. O Verão foi atribulado, com chuvas em Junho e um Julho e Agosto quentes e secos e, a partir da segunda quinzena de Setembro, ciclos de chuvas intensas dificultaram o final da vindima. Na Quinta de Ervamoira, não houve problemas de maturação, pois as uvas foram vindimadas entre meados de Agosto e meados de Setembro. Na Quinta dos Bons Ares, a vindima de uvas tintas iniciou-se na segunda semana de Setembro e terminou na terceira semana do mesmo mês.

VINIFICAÇÃO

Parcela a parcela, as uvas são provadas sucessivamente no campo até ser encontrado o momento ideal para vindimar. Chegadas à adega, as uvas separadas por casta e parcela, são desengaçadas, suavemente esmagadas e dirigidas para diferentes vasilhas de fermentação - lagares de granito, balseiros de carvalho, cubas de betão e de inox. O conhecimento profundo das nossas parcelas permite-nos escolher qual a vasilha e tipo de fermentação mais adequado. O tempo de maceração entre o mosto e as películas é prolongado, para se conseguir o corpo e estrutura desejados. Após a fermentação maloláctica, 20% do vinho estagia em barricas de carvalho francês. 30% em toneis e balseiros do mesmo tipo de madeira e os restantes 50% em cubas de inox durante cerca de 12 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelho-escuro, com reflexos grenat. Expressivo, com grande complexidade. Aromas mais maduros, a groselha e compota de cereja, combinam-se com outros aromas mais frescos e florais, como “Amor-perfeitos”, estando sempre presente a sensação de café levemente torrado. Grande vivacidade em boca, sendo os frutos vermelhos os grandes protagonistas, a transportarem-nos para um final longo, fresco e especiado. O Duas Quintas Tinto 2023 destaca-se pela sua elegância e frescura.

GASTRONOMIA

É uma excelente companhia de leitura, conversa com família, amigos e como aperitivo. Dada a sua elegância e frescura é um vinho com uma enorme amplitude e possibilidades gastronómicas: acompanhamento de uma feijoada, pratos vegetarianos, rosbife, pratos à base de carnes brancas e, ainda, um bacalhau na brasa ou um peixe no forno.



CASTAS

Touriga Nacional (45%)
Touriga Francesa (40%)
Castas tradicionais do Douro 15% (Tinta Roriz, Tinta da Barca, Tinta Barroca, Sousão, Tinto Cão, Tinta Amarela.)

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

16° - 18° C / 60,8° - 64,4° F

Contém sulfitos.
Alcool 13% vol.
Acidez Total: 5,2 g/L
pH: 3,76



REGIÃO DEMARCADA