



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA Branco 2016

“...é cheio, carnudo e amplo.”

O VINHO

A nossa marca Duas Quintas é sinónima de um blend de terras de alta e baixa altitude, de maturação e frescura, de xisto e de granito. O Reserva Branco é uma selecção de castas com personalidade, com elevada acidez natural e com uma assinalável complexidade aromática. Um vinho com estrutura para ser apreciado desde jovem e com capacidade de evoluir bem durante o envelhecimento. É um vinho que transmite o potencial das nossas vinhas.

O ANO

A colheita de brancos 2016, no Douro Superior, foi influenciada por uma Primavera chuvosa e fria que atrasou a vindima duas semanas em relação a 2015. As vinhas chegaram ao fim do Verão com boa capacidade de atingir uma maturação equilibrada. O clima quente durante a vindima reflecte-se no aroma expressivo dos vinhos de 2016. O Duas Quintas Reserva Branco 2016 tem cadência, é preciso e harmonioso.

VINIFICAÇÃO

Nas nossas quintas de Ervamoira e dos Bons Ares são seleccionadas as uvas das melhores parcelas para fazer o Duas Quintas Reserva Branco. Em 2016 as castas escolhidas foram o Rabigato, o Arinto, o Viosinho e o Folgazão. As uvas são vindimadas manualmente e transportadas para a adega em pequenas caixas, separadas segundo a casta e a parcela; o mosto é obtido por prensagem directa, após maceração na câmara de frio. O mosto limpo fermenta em cubas de inox e em cascos de carvalho francês e austríaco de diferentes capacidades (25%), onde estagia, depois de se transformar em vinho, durante 9 meses sob as borras finas. Este vinho foi engarrafado em Maio 2017.

NOTAS DE PROVA

Cor pálida ligeiramente dourada. Brilhante e transparente. Expressão intensa e distinta, com aromas de fruta madura (pêssego) misturados com notas de citrinos (tangerina e bergamota). Depois de agitar aparecem notas de frutos secos (amêndoas) e pão torrado.

Na boca é cheio, carnudo e amplo, revelando os aromas frutados e deixando uma longa e complexa sensação em boca. O Duas Quintas Reserva Branco 2016 é um grande exemplo do potencial dos nossos brancos do Douro Superior.

GASTRONOMIA

Ideal como aperitivo para apreciar a frescura, a elegância e a harmonia deste vinho.

Recomendamos servi-lo com crustáceos, com pratos de polvo e com peixe.

Excelente acompanhamento de queijos de cabra.



CASTAS



Rabigato (70%)
Arinto (15%)
Viosinho (10%)
Folgazão (5%)

CONSERVAÇÃO



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

TEMPERATURA



13°C - 15°C | 55,4°F - 59°F

PRÉMIOS



92/100 - Wine Spectator 2018, Gilian Sciaretta
92/100 - Wine Advocate 2017, Mark Squires
92/100 - Wine Spectator 2017, Gilian Sciaretta

Contém sulfitos.
Colado com bentonite.
Álcool 13,5% vol.
Acidez Total 5,5 g/l
pH 3,24

