



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Tinto 2009

[

“...muito macio e fresco...”

]

O VINHO

O Duas Quintas Tinto é um vinho do Douro Superior, proveniente da Quinta de Ervamoira situada a 150 metros de altitude e da Quinta dos Bons Ares a 600 metros de altitude e é elaborado com castas tradicionais que exprimem o potencial desta região.

O ANO

São as várias diferenças entre a Quinta de Ervamoira e a Quinta dos Bons Ares que dão origem ao equilíbrio do blend. Na Quinta de Ervamoira verificou-se uma maturação rápida e elevada com diminuição de rendimento, enquanto que nos Bons Ares as uvas demoraram a amadurecer e obtivemos uma boa produção. Os vinhos de 2009 são caracterizados pela sua concentração e alto nível de maturação.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram vindimadas manualmente em caixas de 150 quilos de capacidade, esmagadas e desengaçadas e depois fermentaram em cubas em inox onde a temperatura não passou dos 25 graus. As uvas maceraram o tempo necessário para se conseguir um vinho com o corpo e a estrutura desejados. Após a fermentação maloláctica em cubas, 25 % do vinho estagiou em cascos de carvalho francês durante 12 meses e o restante ficou em cubas de inox. O vinho foi engarrafado 18 meses depois.

NOTAS DE PROVA

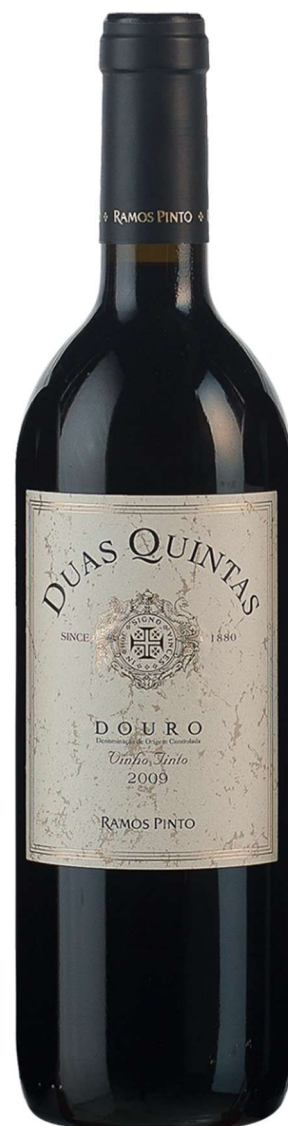
Límpido e brilhante, tem uma intensa cor grená escura.

Aroma vivo e floral no início, aparecem logo aromas de frutos vermelhos, morango, framboesa, figo, matizados com ligeiras notas de baunilha e de chocolate preto.

Na boca, é um vinho muito macio e fresco, com taninos sedosos, equilibrado e fácil de beber.

GASTRONOMIA

Excelente como aperitivo, este vinho é muito bom para acompanhar as refeições diárias, assim como pratos ligeiros (sopas, saladas...). Aconselhamos especialmente o Duas Quintas tinto 2009 com caril de frango ou com carne de vitela no churrasco. É ideal no final da refeição com queijos de pasta dura.



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

18°C - 22°C | 64,4°F - 71,6°F

Contém sulfitos.
Colado com albumina de ovo.
Álcool 14% vol.
Acidez Total 5,05 g/l
pH 3,65



REGIÃO DEMARCADA