



ESTABLISHED 1880

**RAMOS PINTO**  
PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS

Tinto 2017

“O Duas Quintas tinto 2017 é um belo exemplar do clássico estilo Duas Quintas.”

### 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 extrema

### O ANO

A colheita de 2017 será recordada pela rapidez com que a maturação das uvas teve lugar. O inverno seco e as temperaturas elevadas da primavera foram as principais causas deste fenómeno. É preciso remontarmos a 1995 para encontrarmos uma vindima tão precoce. O estado de sanidade das uvas foi o ideal e os rendimentos foram baixos. O perfil da colheita 2017 é maduro, rico e perfumado.

### VINIFICAÇÃO

As uvas, vindimadas manualmente em caixas de 150 quilos de capacidade, são esmagadas e desengaçadas para depois fermentarem em lagares de granito e em cubas de inox, onde prolongamos a maceração o tempo necessário para conseguir um vinho com o corpo e a estrutura desejados. Após a fermentação maloláctica, 20% do vinho estagia em cascos de carvalho francês, 30% em tonéis e o restante fica em cubas de inox durante 12 meses. O vinho foi engarrafado em Abril de 2019.

### NOTAS DE PROVA

Cor intensa, cereja escura com reflexos rubi.

Nariz maduro e intenso, vinoso, onde se destaca o perfume de ameixas e de frutos silvestres; após agitar transformam-se em complexas notas balsâmicas.

Em boca é concentrado, com estrutura compacta, taninos sedosos e bem afinados. Na sua complexidade destacam-se notas de amoras e alcaçuz.

O Duas Quintas tinto 2017 é um belo exemplar do clássico estilo Duas Quintas.

### GASTRONOMIA

Recomendamos sempre o Duas Quintas tinto como aperitivo. Para acompanhar à mesa, recomendamos legumes e carnes na brasa, arroz de pato, caril vegetariano e um bom bacalhau grelhado.

Pode experimentar também com queijo de São Jorge ou com um queijo curado de cabra.



### CASTAS

Touriga Nacional (45%)  
Touriga Francesa (30%)  
Castas tradicionais durienses (25%)  
Tinta Roriz, Tinta da Barca, Tinta Barroca  
Sousão, Tinto Cão, Tinta Amarela

### CONSERVAÇÃO

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

### TEMPERATURA

16°C - 18°C | 60,8°F - 64,4°F

Contém sulfitos.

Álcool 14,5% vol.

Acidez Total 5,0 g/l

pH 3,76



REGIÃO DEMARCADA