



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Branco 2013

[“...cheio em boca, elegante, fino e bem presente...”]

O VINHO

O Duas Quintas branco 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), sendo elaborado com castas tradicionais que exprimem o potencial desta sub-região. É um branco estruturado e gorduroso, mas igualmente fino e elegante.

O ANO

2013 foi um excelente ano de produção para os nossos vinhos brancos do Douro Superior. As suas características climáticas, nomeadamente um Inverno chuvoso e um Verão seco, bem como as condições perfeitas que se verificaram durante a vindima (entre o dia 13 de Agosto e o dia 18 de Setembro), proporcionaram uvas com grande expressão aromática e muito equilibradas.

VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas manualmente e transportadas até ao centro de vinificação em pequenas caixas. Depois de seleccionadas na recepção da adega, as uvas são vinificadas separadamente segundo a casta e a parcela. O mosto é obtido por prensagem directa, após maceração a frio; em seguida, o mosto limpo fermenta em cubas de inox a baixa temperatura (90%) e em cascos de carvalho francês (10%). Este vinho foi engarrafado em Fevereiro de 2014.

NOTAS DE PROVA

Límpido e brilhante, apresenta uma cor dourada com reflexos amarelos. Nariz fino e expressivo, com notas florais características dos nossos vinhos brancos predominando aromas de citrinos (tangerina) e de frutos maduros (alperce e pêssego). É cheio em boca, elegante, fino e bem presente, reflectindo a qualidade das uvas desta vindima caracterizada pelo equilíbrio e pela finesse.

GASTRONOMIA

O Duas Quintas Branco 2013 é um excelente aperitivo. Aconselhamo-lo como acompanhamento de saladas e marinados de peixe e marisco. Recomendamos também que o experimente com receitas à base de salmonetes. Igualmente bom com pratos a base de aves, em especial com galantina de frango.



CASTAS



Viosinho (40%)
Rabigato (50%)
Arinto (10%)

CONSERVAÇÃO



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

TEMPERATURA



12°C - 14°C | 53,6°F - 57,2°F

Contém sulfitos.
Álcool 13% vol.
Acidez Total 5,8 g/l Ácido Tartárico
pH 3,12



REGIÃO DEMARCADA