



ESTABELECIDO EM 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

DOURO BRANCO 2019

[*Longo e muito persistente,
extremamente elegante e equilibrado.*]

O VINHO

O Duas Quintas Branco é um vinho do Douro Superior, proveniente da Quinta de Ervamoira, a 150 metros de altitude, e da Quinta dos Bons Ares, 600 metros de altitude, elaborado com castas tradicionais da região. É um branco genuíno, fino e elegante, que exprime o potencial desta sub-região.

O ANO

O ano vitícola de 2019 foi muito seco, sobretudo na Quinta dos Bons Ares, com níveis de pluviosidade muito inferiores ao normal. As temperaturas registadas nos primeiros meses de 2019 foram elevadas e, por isso, adiantaram o ciclo vegetativo da vinha. Tudo indicava uma vindima precoce, mas as temperaturas amenas de Agosto e Setembro prolongaram este ciclo e a vindima de uvas brancas teve início na Quinta de Ervamoira a 22 de Agosto, ligeiramente mais tarde que a média dos últimos anos. Por sua vez, na Quinta dos Bons Ares a chuva de início de Verão veio repor os níveis de água no solo, mesmo a tempo do final da maturação. A vindima de uvas brancas começou no início de Setembro.

VINIFICAÇÃO

A data de vindima de cada parcela é decidida depois de sucessivas provas de uva no campo. Após a decisão tomada, as uvas são vindimadas manualmente e transportadas para o centro de vinificação, separadas segundo a casta e a parcela. Segue-se uma maceração de cacho inteiro a frio por um período de, aproximadamente, 24 horas. As uvas frescas são prensadas suavemente e o mosto é transferido para as cubas subterrâneas, onde é feita a decantação. Segue-se assim o acerto da turbidez do mosto e dá-se início à fermentação. Cerca de 90% do vinho fermenta e estagia em cubas de inox e os restantes 10% em cascos de carvalho francês e austríaco de diferentes capacidades. Este vinho foi engarrafado entre Março e Abril de 2020.

NOTAS DE PROVA

Límpido e brilhante, cor amarela pálida com reflexos dourados. Aroma delicado, onde se misturam os aromas adocicados de flores, como rosas brancas, e a fresca sensação aromática a pedra. Depois de agitar suavemente é a fruta mais madura que se mostra acompanhada de um leve aroma fumado. A entrada de boca revela amplitude, mas sempre suave, voltando a encontrar o mesmo tipo de fruta madura acompanhada por uma acidez fina. O final de boca é longo e muito persistente, o que torna difícil não voltar a beber.

GASTRONOMIA

Sozinho, como aperitivo ou acompanhando calamares fritos, camarão da costa cozido ou rodvalho grelhado.



CASTAS



Rabigato (50%)
Viosinho (25%)
Arinto (15%)
Gouveio (5%)
Códrega (5%)

CONSERVAÇÃO



Guarde a garrafa deitada num local fresco e seco, ao abrigo da luz.

TEMPERATURA



12° - 14° C | 54° - 57° F

PRÉMIOS



Revista de Vinhos –Prémio Boa Compra 2015 e 2016.

Contém sulfitos.
Álcool 13,5% vol.
Acidez Total 6,4 g/l
pH 3,08.



REGIÃO DEMARCADA