



ESTABELECIDO EM 1880
RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Tinto 2015

“...suave, macio com aromas de fruta madura.
Saboroso e elegante.”

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 sub-região.

O ANO

2015 foi um ano equilibrado e de boa maturação para as nossas vinhas do Douro Superior.

O Verão foi seco e com temperaturas muito variáveis. O tempo solarengo e o bom estado sanitário das uvas permitiram uma vindima com qualidade que produziu vinhos aromáticos, expressivos e com corpo. O Duas Quintas Tinto 2015 revela-se um vinho maduro e equilibrado, macio e consistente.

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 a estrutura e o corpo 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 13 meses.

O vinho foi engarrafado em Fevereiro de 2017.

NOTAS DE PROVA

Cor profunda grenat com reflexos de cereja, limpo e brilhante.

Nariz intenso e maduro onde sobressaem os aromas florais como ameixa e cereja preta.

No fim, o aroma torna-se mais complexo com notas de especiarias e de bosque.

Na boca é suave, macio com aromas de fruta madura. Saboroso e elegante.

GASTRONOMIA

Recomendamos o Duas Quintas Tinto como aperitivo. Experimente-o também com pratos de pasta gratinados como canelonis quatro queijos, ou então a acompanhar as tradicionais alheiras fritas ou o saboroso entrecosto de porco assado na brasa. Pratos intensos de ave como muamba de galinha, caril de frango e arroz de pato no forno também harmonizam na perfeição com este vinho. Igualmente ideal para acompanhar queijos curados de ovelha.



CASTAS

Touriga Nacional (41%)
Touriga Francesa (36%)
Castas tradicionais durienses (23%)
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

PRÉMIOS

90/100 - Wine & Spirits 2018, Joshua Greene
90/100 - Wine Advocate 2018, Mark Squires
90/100 - Wine Spectator 2017, Gilian Sciaretta

Contém sulfitos.
Álcool 13,5% vol.
Acidez Total 5,0 g/l
pH 3,67



REGIÃO DEMARCADA