



ESTABLISHED 1880

**RAMOS PINTO**  
PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS RESERVA

Branco 2015

“...perfeitamente equilibrado e elegante.”

### O VINHO

A nossa marca Duas Quintas é sinónima de um blend de terras de alta e baixa altitude, de maturação e frescura, de xisto e de granito. O Reserva Branco é uma selecção de castas com personalidade, com elevada acidez natural e com uma assinalável complexidade aromática. Um vinho com estrutura para ser apreciado desde jovem e com capacidade de evoluir bem durante o envelhecimento.

### O ANO

A vindima das uvas para o Duas Quintas Reserva 2015 começou no dia 18 de Agosto com o Folgazão da Quinta de Ervamoira. As temperaturas moderadas, com noites relativamente frescas, fizeram abrandar o processo de maturação, especialmente no caso do Rabigato. Na segunda semana de Setembro foi vindimado a última parcela de Rabigato da Quinta dos Bons Ares. A boa instalação das vinhas e o trabalho do solo revelaram-se fundamentais para chegar ao excelente grau de qualidade obtido no ano de 2015.

O Duas Quintas Reserva 2015 é um vinho perfumado e harmonioso.

### VINIFICAÇÃO

Nas nossas quintas de Ervamoira e dos Bons Ares são seleccionadas as uvas das melhores parcelas para fazer o Duas Quintas Reserva Branco. Em 2015 as castas escolhidas foram o Rabigato, Gouveio e Folgazão. As uvas são vindimadas manualmente e transportadas para a adega em pequenas caixas, separadas segundo a casta e a parcela; o mosto é obtido por prensagem directa, após maceração na câmara de frio. O mosto limpo fermenta em cubas de inox e em cascos de carvalho francês e austríaco de diferentes capacidades (25%), onde estagia, depois de se transformar em vinho, durante 9 meses sob as borras finas.

Este vinho foi engarrafado em Junho de 2016.

### NOTAS DE PROVA

Aspecto cristalino, cor amarela pálida, com reflexos dourados. Aroma vibrante e fino, suavemente floral (rosas). Surgem notas que lembram o pêssego, a figueira e a sementes de coentros.

Na boca é redondo, estruturado, perfeitamente equilibrado e elegante. Tem suavidade e frescura, aromas frutados, pêssego e damasco, notas citrinas e um longo e complexo final.

### GASTRONOMIA

Ideal como aperitivo. Excelente acompanhamento de marisco. Recomendamos servi-lo com ameijoas servidas à “Bulhão Pato”. Harmonize-o com Aspic de marisco, salada de bacalhau, salada de polvo e pezinhos de coentrada. Acompanha bem todo tipo de pratos de peixe; sugerimos experimentá-lo com robalo do mar, cozido ou no sal, e com goraz grelhado.



### CASTAS

Rabigato (85%)  
Folgazão (10%)  
Gouveio (5%)

### CONSERVAÇÃO

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

### TEMPERATURA

13°C - 15°C | 55,4°F - 59°F

### PRÉMIOS

92/100 - Wine Advocate 2017, Mark Squires  
91/100 - Wine Advocate 2016, Mark Squires

Contém sulfitos.  
Colado com bentonite.  
Álcool 13% vol.  
Acidez Total 5,7 g/l  
pH 3,65



REGIÃO DEMARCADA