ESTABLISHED 1880

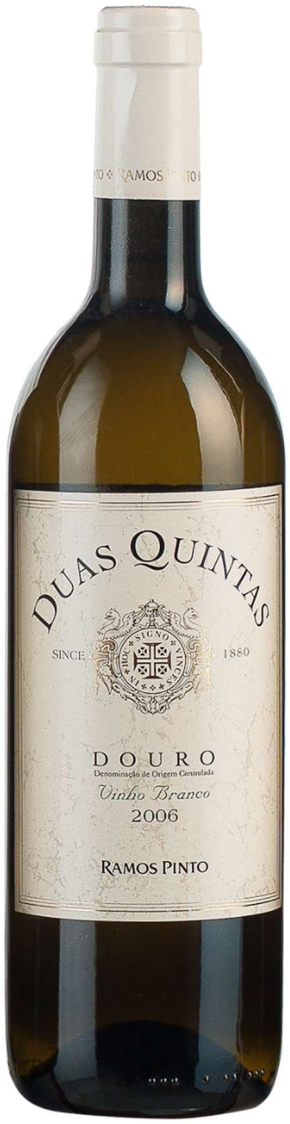
RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Branco 2006

["...saboroso e longo."]



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), elaborado com castas tradicionais da região. É um branco genuíno, estruturado e encorpado, mas igualmente fino e elegante, que exprime o potencial desta maravilhosa sub-região.

O ANO

O ano 2006 no Douro foi um ano variável, quente e de elevada maturação. Na Quinta de Ervamoira a vindima começou muito cedo e foram apanhadas as uvas com frescura e fruta que, em conjunto com as uvas da Quinta dos Bons Ares, fizeram do Duas Quintas 2006 um vinho fresco e frutado, com muito carácter.

VINIFICAÇÃO

A vindima é feita manualmente. As uvas são acondicionadas em pequenas caixas e seleccionadas na recepção da adega. Seguidamente são prensadas a baixas temperaturas em prensa pneumática. O mosto limpo fermenta a temperaturas controladas em cubas de aço inox (80%) e em cascos novos de carvalho francês (20%). Seis meses mais tarde o vinho é engarrafado.

NOTAS DE PROVA

Cor brilhante e clara, com tonalidade amarela esverdeada.
Intenso, limpo e cremoso, onde domina a fruta madura (damasco, pêssego), com notas minerais características do Rabigato e frescura conferida pelo Arinto, resultando num aroma complexo.
Na boca o ataque é fresco e aromático. O vinho torna-se depois gorduroso e estruturado, cheio com sabor de frutos maduros. Final de boca saboroso e longo.

GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar marisco e peixe. Recomendamos igualmente como aperitivo, com entradas frescas de legumes e saladas e com pratos à base de arroz ou de "pasta".

CASTAS

Viosinho (55%)
Rabigato (30%)
Arinto (15%)

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

11ºC -13 ºC | 51,8ºF - 55,4ºF

Contém sulfitos.
Álcool 13,5% vol.
Acidez Total 5,05g/l
pH 5,50

REGIÃO DEMARCADA