



ESTABLISHED 1880

**RAMOS PINTO**  
PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS RESERVA Branco 2017

“...delicada complexidade...”

### O VINHO

A nossa marca Duas Quintas é sinónima de blend: de terras de alta e baixa altitude, de maturação e frescura, de xisto e 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 excelente capacidade de envelhecimento. Transmite o potencial das nossas vinhas.

### O ANO

A colheita 2017 será recordada pela rapidez com que a maturação teve lugar, especialmente no caso dos brancos da quinta dos Bons Ares, que foram vindimados 3 semanas mais cedo do que o habitual, sendo que a maturação das uvas da Quinta de Ervamoira adiantou-se 10 dias. O inverno seco e as temperaturas elevadas da primavera foram as principais causas deste fenómeno. O estado de sanidade das uvas foi ideal e os rendimentos foram baixos. O perfil desta colheita é maduro, rico e perfumado.

### VINIFICAÇÃO

Seleccionámos, nas nossas quintas de Ervamoira e dos Bons Ares, as uvas das melhores parcelas para fazer o Duas Quintas Reserva Branco. Em 2017, as castas escolhidas foram o Rabigato, o Arinto e o Viozinho. 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 (75%) 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 Maio de 2019.

### NOTAS DE PROVA

Cor dourada e elegante. Carácter subtil e maduro, mostra-nos um perfume brilhante e frutado, lembrando nêspersas e alperces, amêndoas frescas e flor de limoeiro.

No paladar tem a marca característica do Duas Quintas Reserva Branco, é amplo, com uma textura firme e suave. Destacamos a delicada complexidade deste 2017.

### GASTRONOMIA

Ideal sempre como aperitivo, recomendamos também experimentar com pratos de fritura, como tempura de vegetais ou de marisco, caranguejo de casca mole frito, filetes de polvo ou peixinhos da horta. Perfeito com o nosso típico robalo ao sal e com rodovalho grelhado.



### CASTAS

Rabigato (86%)  
Arinto (7%)  
Viozinho (7%)

### CONSERVAÇÃO

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

### TEMPERATURA

13°C - 15°C | 55,4°F - 59°F

Contém sulfitos.  
Colado com bentonite.  
Álcool 14% vol.  
Acidez Total 5,5 g/l  
pH 3,24



REGIÃO DEMARCADA