



ESTABLISHED 1880

**RAMOS PINTO**  
PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS

Tinto 2003

“...boa estrutura e equilíbrio. Sensação fresca,  
saborosa e longa.”

### 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 sua região.

### O ANO

No ano vitícola de 2003 a precipitação total esteve dentro os valores normais apesar de marcada pela elevada irregularidade da sua distribuição. Desde o início da Primavera até ao fim de Maio a chuva cessou completamente. O abrolhamento, em Março, foi regular e a floração deu-se na segunda quinzena de Maio sob excelentes condições climáticas. A maturação desenrolou-se durante um período muito quente e seco, com temperaturas médias de 45°C, o que provocou uma concentração elevada de diferentes constituintes e contribuiu para que o estado sanitário das uvas fosse perfeito.

As temperaturas continuaram altas durante a vindima, produzindo bagos de uva pequenos com boa concentração de açúcar, aromas e taninos macios.

Apesar de tudo, foi um bom ano, um pouco irregular em relação à temperatura, mas acabando por produzir vinhos ricos e concentrados.

### VINIFICAÇÃO

Vindima manual, as uvas são desengaçadas na sua totalidade e fermentam em cubas de inox a temperatura controlada. A maceração é prolongada e a fermentação malolática é feita em cubas.

### NOTAS DE PROVA

Cor brilhante e intensa, com tons violáceos.

Aroma intenso a frutos silvestres (amora, ameixa preta) e notas de especiarias.

No paladar, o ataque macio apresenta taninos suaves mas vivos.

Domina a fruta madura, a ameixa e a cereja.

Na boca, boa estrutura e equilíbrio. Sensação fresca, saborosa e longa.

### GASTRONOMIA

Ideal com todo o tipo de carnes e com pratos mais ligeiros, como pizza, massas e vegetais.



### CASTAS

Touriga Nacional (10%)  
Touriga Francesa (30%)  
Tinta Roriz (30%)  
Tinta Barroca (30%)

### CONSERVAÇÃO

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

### TEMPERATURA

17°C - 19°C | 62,6°F - 66,2°F

Álcool 13% vol.  
Acidez Total 4,95 g/l  
pH 3,83



REGIÃO DEMARCADA