



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Tinto 2017

“O Douro Superior no seu esplendor.”

O VINHO

O Duas Quintas Tinto Reserva exprime a força e a complexidade do Douro Superior, e a excelência e elegância dos vinhos da casa Ramos Pinto. O equilíbrio do blend é atingido a partir de vinhos provenientes de duas quintas - Quinta de Ervamoira e Quinta dos Bons Ares - situadas a baixa (200m) e alta (600m) altitudes e com solos de xisto e granito, respectivamente.

O ANO

A nossa colheita de 2017 será recordada pela rapidez com que a maturação das uvas teve lugar. O inverno seco e as temperaturas elevadas da primavera foram as principais causas deste fenómeno. É preciso nos remontarmos a 1995 para encontrarmos uma vindima tão precoce.

O estado de sanidade das uvas foi o ideal e os rendimentos foram baixos. O perfil da colheita 2017 é maduro, rico e perfumado.

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes de parcelas escolhidas das nossas Quintas de Ervamoira e dos Bons Ares, foram vindimadas e seleccionadas manualmente, em caixas de pequeno volume. As uvas da Quinta de Ervamoira foram vinificadas em lagares de granito e as da Quinta dos Bons Ares em cubas redondas de betão e de madeira. Após desencuba e prensagem em prensa vertical o vinho realizou a fermentação maloláctica em tonéis de 6000 a 10000 litros. Durante 18 meses estagiou em tonel e em barricas de carvalho francês novas e de um ano. O vinho foi engarrafado em maio de 2019.

NOTAS DE PROVA

Cor límpida e brilhante, aspecto denso e concentrado. Nariz rico, maduro, subtil e fumado. Destacam-se, entre outros, os aromas que lembram ameixas pretas, figos, pêssegos, amoras e a tinta da china, numa complexa harmonia que exprime a força do ano 2017 com grande elegância. A estrutura tánica é ao mesmo tempo poderosa e polida, prometendo um excelente potencial de envelhecimento. O Douro Superior no seu esplendor.

GASTRONOMIA

Recomendamos experimentar o Duas Quintas Reserva 2017 com carne vermelha grelhada, como o chuletón de boi maturado ou posta mirandesa. É excelente com outros pratos de sabores intensos como bacalhau assado no forno, bochechas de porco estufadas com vinho tinto, peru recheado ou moussaka com carne e beringela. Queijo da Serra da Estrela.



CASTAS

Touriga Nacional (60%)
Touriga Francesa (30%)
Tinta da Barca (5%)
Sousão (5%)

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 Spectator 2020

Contém sulfitos.
Álcool 14,5% vol.
Acidez Total 5,2g/l
pH 3,7



REGIÃO DEMARCADA