



ESTABLISHED 1880

**RAMOS PINTO**  
PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS RESERVA

Tinto 2008

“...é muito amplo, com grande corpo e estrutura,  
tem frescura e muita elegância.”

### 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, Ervamoira e Bons Ares, situadas a baixa (200m) e alta (600m) altitude e com solos de xisto e granito respectivamente.

### O ANO

O ano de 2008 foi um ano de baixo rendimento e de temperaturas moderadas tanto durante o verão como na vindima. A maturação das uvas foi muito mais lenta, especialmente no caso da Touriga Franca, e o início da colheita teve lugar duas semanas mais tarde de que o habitual. Obtivemos uvas sãs com boa concentração e com frescura, que deram vinhos interessantíssimos com as mesmas características. Com um reconhecido potencial de envelhecimento, o Duas Quintas Reserva Tinto continua um clássico.

### VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes das nossas Quintas de Ervamoira e dos Bons Ares, foram colhidas manualmente de parcelas especialmente seleccionadas.

A vinificação foi feita em cubas inox, de pequeno volume, e em lagares de granito. Um mês depois, o vinho foi desencubado e as massas foram prensadas numa prensa vertical. A fermentação maloláctica realizou-se em barricas (novas e de um ano) e em tonéis (6.200 litros de capacidade), ambos de carvalho francês. O estágio em madeira teve uma duração de 18 meses.

### NOTAS DE PROVA

Cor grená profunda e intensa, com reflexos avermelhados. Limpa e brilhante.

Aromaticamente muito intenso, aromas de frutos vermelhos, ginja com matizes tostados.

Na boca, é muito amplo, com grande corpo e estrutura, tem frescura e muita elegância.

### GASTRONOMIA

Recomendamos o consumo do Reserva 2008 com pratos de paladar intenso, caça e bacalhau assado. Acompanha muito bem queijos de ovelha de pasta mole.



### CASTAS



Touriga Nacional (70%)  
Touriga Francesa (25%)  
Tinta Barroca (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



92/100 - Wine Spectator 2011, Kim Marcus  
91/100 - Wine Advocate 2010, Mark Squires  
90/100 - Wine Advocate 2015, Mark Squires

Contém sulfitos.  
Colado com albumina de ovo.  
Álcool 15% vol.  
Acidez Total 5,4g/l  
pH 3,6



REGIÃO DEMARCADA