



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Tinto 2014

“...um vinho poderoso...”

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

Climatericamente o ano de 2014, no Douro Superior, ficou marcado por um Inverno seco, uma Primavera quente e um Verão particularmente fresco. A nossa vindima começou 10 dias mais cedo do habitual, mas a maturação das uvas tintas foi regular e lenta. As uvas tintas foram vindimadas com grande expressão de fruta e equilíbrio. O Duas Quintas Reserva 2014 é um vinho elegante e sério.

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 de Ervamoira são vinificadas em lagares de granito e as dos Bons Ares em cubas de betão e de madeira com maceração longa. Após desencuba e prensagem em prensa vertical o vinho realizou a fermentação maloláctica em tonéis de 6000 a 10000 litros. Durante 16 meses estagiou em barricas novas de um e dois anos. O vinho foi engarrafado em Junho de 2016.

NOTAS DE PROVA

Bonita cor rubi escuro, límpido e brilhante. Aroma suave e sofisticado que revela notas de flor de laranjeira, pele de tangerina, romã e especiarias entre as quais domina a canela. Na boca tem uma entrada macia e envolvente: cheia com taninos finos e sedosos e com um longo final. É um vinho poderoso com um grande potencial de envelhecimento.

GASTRONOMIA

Quando jovem, recomendamos servir o Duas Quintas Reserva tinto 2014 com carnes vermelhas na brasa, roast beef e arroz de cabidela. Ideal como acompanhamento de peru recheado no forno e do tradicional cozido à portuguesa. Experimente também harmonizá-lo com Queijo da Serra amanteigado e Stilton.



CASTAS

 Touriga Nacional (80%)
Touriga Francesa (13%)
Tinta Barroca (7%)

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

 91/100 - Wine Spectator 2017
90/100 - wine & Spirits 2018, Joshua Greene
90/100 - Wine & Spirits 2017, Joshua Greene

Contém sulfitos.
Álcool 15% vol.
Acidez Total 5,5g/l
pH 3,6



REGIÃO DEMARCADA