



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Tinto 2006

“...o Duas Quintas Reserva 2006 é um vinho que transmite harmonia e complexidade.”

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

2006 foi o ano de comemoração dos 250 anos da Região Demarcada do Douro.

Climatericamente, a vindima de 2006 foi caracterizada no Douro Superior pelas elevadas temperaturas registadas no início de Setembro, após um mês de Agosto relativamente fresco. Nestas condições, as duas quintas, Ervamoira e Bons Ares, situadas a baixa e alta altitude e com solos de xisto e granito respectivamente, proporcionam o equilíbrio e a harmonia aos nossos vinhos. O Reserva 2006 exprime a força e a complexidade desta antiga região, e a excelência e elegância dos vinhos da casa Ramos Pinto.

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes das 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. A temperatura de fermentação oscilou entre os 25º e os 28º C. 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 grenat escura, intensa e brilhante.

No nariz, entra com aroma denso e envolvente; notas variadas, desde frutos maduros (ameixa, cereja) até especiarias (caril, canela, anis...) passando por notas mentoladas e de chocolate, conferem a este vinho uma grande complexidade aromática.

Na boca é muito redondo e bem estruturado, a sensação tânica é constante e aveludada. O vinho é saboroso e persistente. Reencontram-se os aromas fundidos de especiarias e frutos maduros. Em resumo, o Duas Quintas Reserva 2006 é um vinho que transmite harmonia e complexidade.

GASTRONOMIA

O Reserva 2006 acompanha bem pratos de carne vermelha, assada ou grelhada mas também vai bem com queijos fortes no final de uma refeição.

Ouse ainda prová-lo com sobremesas de morangos e chocolate preto.



CASTAS

Touriga Nacional (80%)
Touriga Francesa (15%)
Tinta Barroca (5%)

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

18°C - 20°C | 64,4°F - 68°F

PRÉMIOS

92/100 - Wine Spectator 2008, Kim Marcus

Contém sulfitos.
Colado com albumina de ovo.
Álcool 15,5% vol.
Acidez Total 5,75g/l
pH 3,6



REGIÃO DEMARCADA