



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Tinto 2011

“...é equilibrado e elegante no final.”

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

Em termos climáticos 2011 caracterizou-se por um verão muito quente e seco. As uvas atingiram uma elevada concentração grande expressão aromática.

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. A vinificação foi feita em lagares de granito ou em cubas de Inox, dependendo das parcelas. Após descubagem e prensagem em prensa vertical o vinho realizou a fermentação maloláctica. Durante 18 meses estagiou em barricas novas e de um ano e dois anos. O blend foi feito na primavera de 2013 antes do engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Aspecto brilhante, cor intensa com viva tonalidade vermelha. Aroma complexo e sério com notas de especiarias, bosque, chocolate e ameixa. Entra em boca com muita gordura, é equilibrado e elegante no final. É um bom exemplo do Douro Superior.

GASTRONOMIA

Aconselhamos o Reserva 2011 com pratos de carne vermelha como rosbife, bife tártaro e picanha grelhada. Também é ideal com pratos de caça como ragout de veado e pratos clássicos como língua de vitela estufada. Acompanha muito bem queijos curados de ovelha.



CASTAS

Touriga Nacional (50%)
Touriga Francesa (40%)
Tinta Barroca (10%)

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



95/100 - Wine Spectator 2014, Kim Marcus
95/100 - Wine Spectator 2014, Bruce Sanderson
95/100 - Wine Spectator 2013, Kim Marcus
93/100 - Wine Advocate 2015, Mark Squires
91/100 - Wine Advocate 2013, Mark Squires
90/100 - Wine Advocate 2014, Mark Squire

Contém sulfitos.
Colado com albumina de ovo.
Álcool 14,5% vol.
Acidez Total 5,7g/l
pH 3,56



REGIÃO DEMARCADA