



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Tinto 1990

“O início de um clássico.”

O VINHO

O Duas Quintas Tinto é um vinho do Douro Superior, proveniente da Quinta de Ervamoira (150 metros de altitude) e da Quinta dos Bons Ares (600 metros de altitude) e é elaborado com castas tradicionais que exprimem o potencial desta sua região.

O ANO

Embora as precipitações totais anuais tenham sido de uma forma geral superiores à média, não se pode considerar que tenha sido um ano húmido devido à assimetria da distribuição das chuvas. Os valores da precipitação nos meses de Inverno foram muito elevados, tendo chovido 80% do total anual. Relativamente às temperaturas, os meses de Dezembro e Fevereiro registaram temperaturas mais altas do que o normal para a época. O Verão foi quente e seco pelo que se verificaram alguns problemas na evolução do ciclo vegetativo. Durante o mês de Agosto e início de Setembro não se registou uma evolução do teor alcoólico e os mostos apresentavam-se pouco ácidos. As precipitações da segunda quinzena de Setembro contribuíram para uma melhoria da maturação.

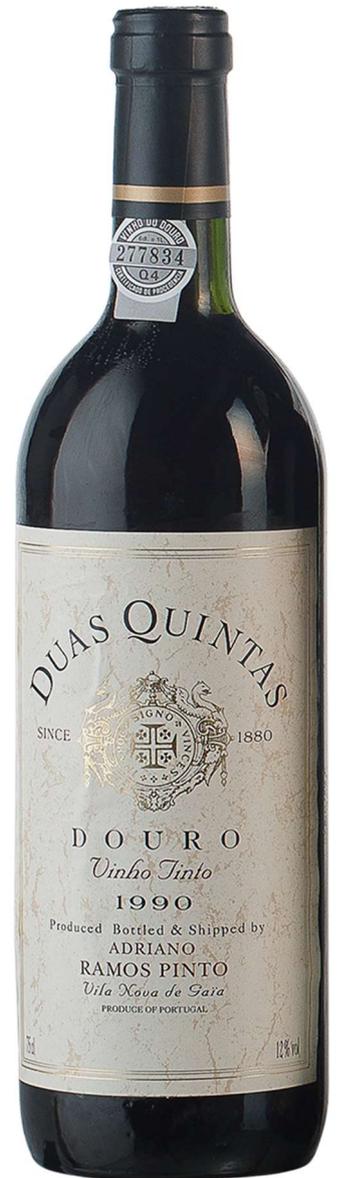
VINIFICAÇÃO

Uma adega nova e moderna foi equipada em 1990 para os vinhos Duas Quintas. Produzido com uvas seleccionadas da Quinta de Ervamoira e da Quinta dos Bons Ares, que fermentaram em cubas de inox, com sistema de remontagem e controlo de temperatura.

A maceração é curta e a extracção suave. Depois de terminada a fermentação maloláctica, 20% estagiou em cascos de carvalho português de 2 e 3 anos, durante 6 meses. O vinho foi engarrafado em Fevereiro de 1992.

GASTRONOMIA

Ideal com todo o tipo de carnes e com pratos mais ligeiros, como pizza, massas e vegetais.



CASTAS

Touriga Francesa (50%)
Tinta Roriz (25%)
Tinta Barroca (15%)
Touriga Nacional (10%)

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

17°C - 19°C | 62,6°F - 66,2°F

Álcool 12% vol.



REGIÃO DEMARCADA