



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Tinto 2000

[“...um vinho com bom corpo e estrutura...”]

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

O Inverno foi excepcionalmente seco e praticamente sem chuva desde Outubro até ao fim de Fevereiro. Contudo, o tempo fresco e húmido fez-se sentir durante o mês de Abril e as chuvas persistiram até Maio, sendo que o nível de precipitação registado foi três vezes superior ao normal. Tal facto levou a um atraso no desenvolvimento das vinhas e na floração, que ocorreu apenas em Maio sob condições de grande humidade, levando a uma diminuição da frutificação. Todas estas condições produziram uma das colheitas mais pequenas de sempre. O mês de Junho foi caracterizado pelo tempo seco, ideal para a maturação. Julho e Agosto caracterizaram-se pela ocorrência de alguns aguaceiros que se revelaram úteis, embora o Verão não tenha sido excessivamente quente, pelo que no final de Agosto a maturação das vinhas estava ligeiramente atrasada. Setembro começou com um período anormalmente quente, levando a uma rápida maturação. No início da vindima, a fruta estava em excelentes condições.

VINIFICAÇÃO

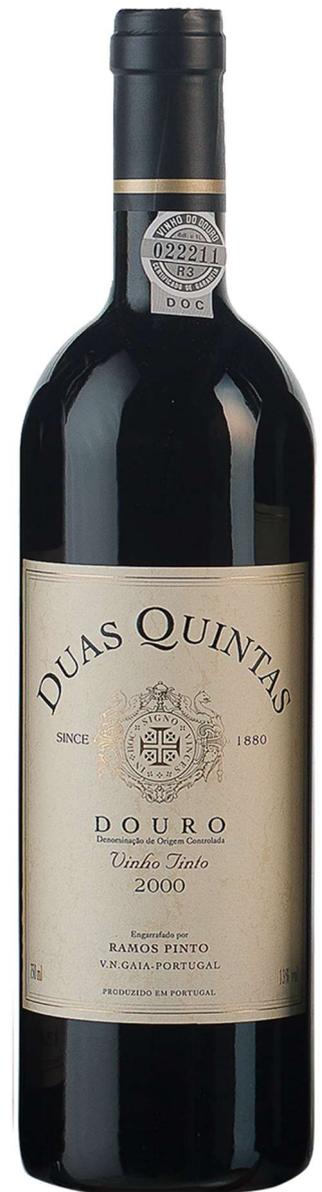
As uvas, vindimadas manualmente em caixas de 150 quilos de capacidade, são seleccionadas por casta e por parcela. Depois de desengaçadas e esmagadas fermentam em lagares de granito e em cubas de inox, com pisa automática ou com sistema de remontagem.

A maceração nos lagares é curta e, nas cubas, é prolongada o tempo necessário para conseguir um vinho com o corpo e a estrutura desejados. Depois de terminada a fermentação maloláctica, 50% do vinho envelheceu em cascos de carvalho francês de 2 e 3 anos, durante 8 meses.

O vinho passou 2 Invernos na adega e foi engarrafado em Primavera de 2003.

GASTRONOMIA

Liga muito bem com carnes e caça em geral, harmoniza particularmente bem com enchidos e pratos com alho.



CASTAS

Touriga Francesa (40%)
Tinta Roriz (40%)
Touriga Nacional (20%)

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 13% vol.



REGIÃO DEMARCADA