



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

TINTO 2021

“A expressão da fruta, a frescura e a suavidade dos taninos convergem num final longo e harmonioso.”

O VINHO

O Duas Quintas Reserva Tinto 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 – Quinta de Ervamoira e Quinta dos Bons Ares - situadas a baixa (200m) e alta (600m) altitudes e com solos de xisto e granito, respectivamente.

O ANO

O ano vitícola de 2021 fica marcado por um Verão notavelmente fresco. Graças às reservas abundantes de água no solo e às temperaturas relativamente altas no início da Primavera, o ciclo vegetativo iniciou-se de forma acelerada. Felizmente, à medida que o stress hídrico diminuiu e as temperaturas permaneceram amenas até o final da colheita, o ciclo decorreu sem contratempos significativos. O principal desafio deste ano foram as chuvas que ocorreram em Setembro, mas, felizmente, a colheita estava praticamente concluída.

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 da Quinta de Ervamoira foram vinificadas em lagares de granito e as da Quinta dos Bons Ares em cubas de betão e de madeira. Após prensagem, o vinho realizou a fermentação maloláctica em tonéis de 6.000 a 10.000 litros. Durante 16 meses estagiou em tonéis (70%) e em barricas de carvalho francês novas (20%) e de um ano (10%). O vinho foi engarrafado em Maio de 2023.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi, límpida e brilhante. Aroma vivo e vinoso. Destacam-se frutos do bosque, como morangos e framboesas, com outros mais delicados, como as cerejas, as violetas e a flor de laranjeira. A madeira está muito bem integrada e revela-nos aromas subtis de café torrado e especiarias frescas, como a canela e a pimenta preta. Em boca é amplo e sedoso, muitíssimo elegante. A expressão da fruta, a frescura e a suavidade dos taninos convergem num final longo e harmonioso.

GASTRONOMIA

Recomendamos experimentar o Duas Quintas Reserva 2021 com carne vermelha grelhada, como o chuletón de boi maturado ou posta mirandesa. É excelente com bacalhau assado no forno, bochechas de porco estufadas com vinho tinto, Perú recheado ou moussaka com carne e beringela. Queijo da Serra da Estrela.



CASTAS



Touriga Nacional (80%)
Touriga Francesa (18%)
Tinta da Barca (2%)

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

Contém sulfitos.
Álcool 14% vol.
Acidez Total 5,7 g/l
pH 3,6



REGIÃO DEMARCADA