



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Tinto 2007

“...bom equilíbrio e longo fim de boca.”

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

2007 foi um ano com mais chuva que os precedentes e teve um Verão fresco no Douro Superior, registando aumento de temperaturas no início de Setembro. Nestas condições, 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 2007 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 nossas 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 28ºC. 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 20 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor limpa, brilhante e intensa. Com tonalidades vermelhas. Aroma complexo, finas notas de flor de laranjeira e especiarias dão lugar a aromas de fruta vermelha, morangos, ameixa, cerejas... Na boca, entra com volume e desenvolve uma boa estrutura tânica. A frescura característica de 2007 confere ao vinho um bom equilíbrio e longo fim de boca.

GASTRONOMIA

Recomendamos o consumo do Reserva 2007 com pratos de carne elaborados (idealmente caça), carne vermelha, assada ou grelhada. Acompanha igualmente muito bem queijos fortes no fim duma refeição. Pode experimentar com sobremesas de morangos e chocolate preto(...)



CASTAS

Touriga Nacional (70%)
Touriga Francesa (25%)
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

91/100 - Wine Advocate 2010

Contém sulfitos.
Colado com albumina de ovo.
Álcool 15% vol.
Acidez Total 5,2g/l
pH 3,53



REGIÃO DEMARCADA