

# RAMOS PINTO

# **DUAS QUINTAS RESERVA**

Tinto 1994

"...final longo e persistente que dá vontade de recomeçar."

#### **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

1994 foi considerado um excelente ano, tanto, para os vinhos do Douro como para os vinhos do Porto. Estas extraordinárias condições climatéricas permitiram produzir um vinho elegante, encorpado, forte e muito saboroso.

# **VINIFICAÇÃO**

A fermentação foi feita em cubas de inox com remontagem automática e temperatura controlada. Após a fermentação malolática, estagiou em cascos de carvalho durante um período de 6 a 8 meses e foi engarrafado no ano seguinte à vindima. Estagiou em garrafa durante 2 anos.

### **NOTAS DE PROVA**

Bonita cor vermelha viva, intensa, com nuances de cassis no menisco. No nariz, a primeira sensação é de uma expressão suave, fina, macia e envolvente. O aroma é bastante complexo e fino. Bastante frutado, intenso e perfeitamente equilibrado com os aromas de madeira fina e bem fundida.

Na boca, o ataque é cheio e suave com desenvolvimento contínuo e admirável. Taninos maduros macios e muito bem equilibrados por um excelente suporte ácido. A sensação de fruta complexa, já com carácter de envelhecimento, é evidente. Tem um final de boca muito longo e saboroso, deixando uma agradável e calorosa satisfação. Toda esta estrutura proporciona um final longo e persistente que dá vontade de recomeçar.

#### **GASTRONOMIA**

Acompanha muito bem pratos de caça e de carne vermelha, harmonizando particularmente bem com enchidos e pratos com alho.

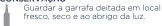


#### CASTAS



Touriga Francesa (50%) Touriga Nacional (25%) Tinta Barroca (25%)

#### CONSERVAÇÃO



## TEMPERATURA

16°C - 18°C | 60,8°F - 64,4°F

#### PRÉMIOS



93/100 - Wine Advocate 2015, Mark Squires

Contém sulfitos. Colado com albumina de ovo. Álcool 13% vol. Acidez Total 4,8 g/l pH 3,69

