



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

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 climáticas 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



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

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



REGIÃO DEMARCADA