



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS RESERVA

Tinto 2000

“Muito equilibrado, apresenta uns taninos macios e uma acidez perfeita.”

### 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

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 levou a um atraso no desenvolvimento das vinhas e na floração, que ocorreu apenas em Maio. A floração teve lugar ainda sob condições de grande humidade, levando a uma diminuição da frutificação. Todas estas condições originaram 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

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

### NOTAS DE PROVA

Cor vermelha intensa, quase opaca, com menisco avermelhado. Bonita cor com tons de ameixa.

Aroma Intenso e expressivo. É aveludado e muito frutado, apresentando aromas de fruta vermelha bem madura, como ameixa e amora, envolvido por fruta fresca, como uva e um toque apimentado. Excelente envolvimento de baunilha proveniente do estágio em madeira.

Ataque fresco, saboroso e nada agressivo. Muito equilibrado, apresenta uns taninos macios e uma acidez perfeita. Frutado e vivo, sentem-se frutos bem maduros e algo resinosos típicos dos vinhos do Douro. Excelente equilíbrio entre a fruta e os taninos.

Encorpado e aveludado, é muito saboroso e equilibrado. Muito persistente, promete um excelente envelhecimento.

### GASTRONOMIA

Acompanha muito bem pratos de caça e de carne vermelha, nomeadamente posta mirandesa e rosbife. Também se harmoniza com pratos de bacalhau e queijos fortes.



### CASTAS



Touriga Francesa (30%)  
Touriga Nacional (50%)  
Tinta Barroca (10%)  
Tinta Roriz (10%)

### 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



93/100 - Wine & Spirits 2007  
92/100 - Wine Spectator 2004  
90/100 - Wine Advocate 2015, Mark Squires

Contém sulfitos.  
Colado com albumina de ovo.  
Álcool 14% vol.  
Acidez Total 5,62g/l  
pH 3,76



REGIÃO DEMARCADA