



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Tinto 2018

“Um vinho com um grande potencial de envelhecimento.”

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 – 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

Depois de um ano seco e muito precoce, o frio do Inverno de 2018 devolveu a normalidade ao ciclo vegetativo da vinha. Chuvas intensas na Primavera e início de Verão, assim como temperatura frescas até ao final de Julho atrasaram a vindima. Agosto e Setembro foram secos e quentes, permitindo atingir o estado de maturação perfeito para a colheita. Os vinhos de 2018 têm uma elegância e frescura surpreendentes.

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 18 meses estagiou em tonéis (50%) e em barricas de carvalho francês novas (20%) e de um ano (30%). O vinho foi engarrafado em Maio de 2020.

NOTAS DE PROVA

Cor límpida e brilhante, vermelho grená. Nariz fino e envolvente, onde sobressaem notas de ameixas, romãs e violetas e se vão descobrindo aromas a flor de laranjeira e especiarias frescas. Na boca, um ataque muito elegante, onde surgem sabores a morangos e as framboesas. Final muito longo e persistente, com taninos muito macios e uma frescura extraordinária característica deste ano de 2018. Um vinho com um grande potencial de envelhecimento.

GASTRONOMIA

Recomendamos experimentar o Duas Quintas Reserva 2018 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 (73%)
Touriga Francesa (17%)
Tinta da Barca (10%)

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

90/100 – Wine Spectator 2020

Contém sulfitos.
Álcool 15% vol.
Acidez Total 5,1 g/l
pH 3,72



REGIÃO DEMARCADA