



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS

Tinto 1999

“Bem estruturado e fresco.”

### O VINHO

O Duas Quintas Tinto é um vinho do Douro Superior, proveniente da Quinta de Ervamoira (150 metros de altitude) e da Quinta dos Bons Ares (600 metros de altitude) e é elaborado com castas tradicionais que exprimem o potencial desta sua região.

### O ANO

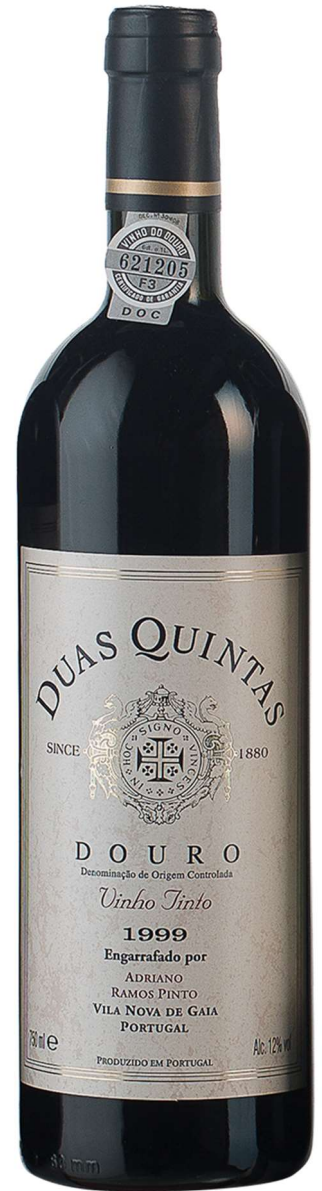
Ano difícil com reviravoltas climáticas que resultou numa diferença de qualidade entre as uvas de cotas mais altas (qualidade média) e cotas de menor altitude (grande qualidade). Estado de uvas muito heterogéneo obrigando a uma vindima cirúrgica que resultou numa quebra acentuada de produção.

### VINIFICAÇÃO

As uvas, vindimadas manualmente em caixas de 150 quilos de capacidade, são seleccionadas por casta e por parcela. Depois de desengaçadas e esmagadas fermentam em lagares de granito e em cubas de inox, com pisa automática ou com sistema de remontagem. A maceração nos lagares é curta e, nas cubas, é prolongada o tempo necessário para conseguir um vinho com o corpo e a estrutura desejados. Depois de terminada a fermentação maloláctica, 50% do vinho envelheceu em cascos de carvalho francês de 2 e 3 anos, durante 8 meses. O vinho passou 2 Invernos na adega e foi engarrafado em Primavera de 2001.

### GASTRONOMIA

Liga muito bem com carnes e caça em geral, harmoniza particularmente bem com enchidos e pratos com alho.



### CASTAS

Touriga Francesa (40%)  
Tinta Roriz (40%)  
Touriga Nacional (20%)

### CONSERVAÇÃO

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

### TEMPERATURA

17°C - 19°C | 62,6°F - 66,2°F

Álcool 12% vol.



REGIÃO DEMARCADA