



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Tinto 1992

“...taninos macios e maduros, ...equilibrado e estruturado.”

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 ano vitícola de 1992 apresentou vinhos muito elegantes, aromáticos, finos e principalmente muito equilibrados.

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

De cor vermelha-rubi, de intensidade ideal, com *nuances* de pétalas de rosa bem estruturadas. Profundo e vivo, prometendo uma excelente evolução com a idade.

A primeira impressão sensorial é uma explosão de aromas frutados e florais em contraste com os aromas resultantes do estágio em garrafa. Ataque suave, fino, agradável e vinoso. Logo desde o início podemos saborear os taninos macios e maduros, bem associados a um suporte de ácido, equilibrado e estruturado.

GASTRONOMIA

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



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

18°C - 20°C | 64,4°F - 68°F

Contém sulfitos.
Colado com albumina de ovo.
Álcool 12,5% vol.
Acidez Total 4,65 g/l
pH 3,67



REGIÃO DEMARCADA