



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Tinto 2003

“...encorpado e aveludado, é muito saboroso e longo.”

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

No ano vitícola de 2003 a precipitação total esteve dentro os valores normais, apesar de marcada pela elevada irregularidade da sua distribuição. Desde o início da Primavera até ao fim de Maio, a chuva cessou completamente. O abrolhamento, em Março, foi regular e a floração deu-se na segunda quinzena de Maio sob excelentes condições climáticas. A maturação desenrolou-se durante um período muito quente e seco, com temperaturas médias de 45°C, o que provocou uma concentração elevada de diferentes constituintes e contribuiu para que o estado sanitário das uvas fosse perfeito.

Na vindima, as temperaturas continuavam altas produzindo bagos de uvas pequenos com boa concentração de açúcar, aromas e taninos macios.

Apesar de tudo, foi um bom ano, um pouco irregular em relação à temperatura, mas acabando por produzir vinhos ricos e concentrados.

VINIFICAÇÃO

A fermentação foi feita em cubas de inox com remontagem automática a temperatura controlada. Após a fermentação malolática, estagiou em cascos de carvalho francês durante um período de 10 a 12 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.

Aroma intenso e expressivo. Aveludado e muito frutado, apresenta aromas vivos a fruta bem madura. Algo apimentado, é muito equilibrado e fresco. Excelente envolvimento de baunilha proveniente do estágio em madeira.

No paladar, ataque fresco, saboroso e nada agressivo. Muito equilibrado, apresenta taninos macios e uma acidez perfeita. Frutado e vivo, sentem-se frutos bem maduros, como cereja e algum medronho. Excelente equilíbrio entre fruta e taninos.

Na boca, encorpado e aveludado, é muito saboroso e longo. Persistente, promete uma excelente evolução.

GASTRONOMIA

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



CASTAS

Touriga Nacional
Touriga Francesa
Tinta Barroca

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

91/100 - Wine Advocate 2007

Contém sulfitos.
Colado com albumina de ovo.
Álcool 14% vol.
Acidez Total 5,30g/l
pH 3,60



REGIÃO DEMARCADA