



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS

Tinto 1997

“Muito elegante 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 atípico. Inverno seco, caracterizado por um mês de Fevereiro quente, com as vinhas a rebentarem muito cedo, cheias de força. Seguiu-se uma Primavera chuvosa e um mês de Maio frio. As zonas de menor altitude, que registaram temperaturas mais elevadas, foram as mais protegidas. No entanto, as cotas mais altas acabaram por ser afectadas por esta mudança climática. A maturação desenvolveu-se num clima muito irregular até à chegada do equinócio que trouxe temperaturas ideais. Verão longo, quente e seco, elevando o nível de açúcar, a concentração da cor e o amadurecimento, o que resultou em vinhos ricos em taninos de excelente qualidade, tornando esta colheita memorável.

### VINIFICAÇÃO

As uvas seleccionadas da Quinta de Ervamoira e da Quinta dos Bons Ares fermentaram em cubas de inox, com sistema de remontagem e controlo de temperatura.

A maceração é curta e a extracção suave. 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 1999.

### 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 12,5% vol.



REGIÃO DEMARCADA