



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Tinto 2010

“...sensação aveludada e frescura, taninos finos, aromas de especiarias, de uva e romã e longo final.”

O VINHO

O Duas Quintas Reserva 2010 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

2010 foi um bom ano no Douro Superior tanto em qualidade como em quantidade. O ciclo vegetativo atrasou por causa das baixas temperaturas e chuvas durante a primavera. Muito positivo o decorrer relativamente lento da maturação. As altas temperaturas de fim de Julho e início de Agosto aceleraram a maturação de algumas castas mas provocaram, em parte das parcelas, o bloqueio da maturação. Teve de ser, em consequência, uma vindima muito selectiva e rigorosa. O resultado qualitativo são vinhos nos quais sobressai a elegância.

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. A vinificação foi feita em lagares de granito ou em cubas de Inox, dependendo das parcelas. Após desencuba e prensagem em prensa vertical o vinho realizou a fermentação maloláctica. Durante 18 meses 20% do vinho estagiou em tonéis de madeira e 80% em barricas novas e de um ano. O blend foi feito na primavera de 2011 antes do engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Cor limpa e brilhante, grenat escura com reflexos cor cereja. Aroma intenso, especiarias, canela e frutos como marmelo e ameixa, notas de fumo e de “sousbois”. Na boca entra com sensação aveludada e frescura, taninos finos, aromas de especiarias, de uva e romã e longo final.

GASTRONOMIA

Recomendamos que beba o Reserva 2010 com pratos ricos e elaborados: de caça, perdizes guisadas, ragoût de javali. Ideal com lombo de vitela assado no forno, “gigot” de borrego assado com alho e alecrim. Acompanha muito bem queijos cremosos de ovelha, como Azeitão, Torta des Casar e Roquefort.



CASTAS

Touriga Nacional (50%)
Touriga Francesa (40%)
Tinta Barroca (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

91/100 - Wine Spectator 2013, Kim Marcus
91/100 - Wine Advocate 2012, Mark Squires

Contém sulfitos.
Colado com albumina de ovo.
Álcool 14% vol.
Acidez Total 5,7g/l
pH 3,4



REGIÃO DEMARCADA