



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS RESERVA

Tinto 2004

“Este vinho é estruturado, mas com taninos finos, e tem um bom equilíbrio.”

### 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

2004 foi um ano pouco comum. A chuva no início de Agosto foi extremamente importante, como também o foi o clima perfeito que se fez sentir durante a colheita. Estes dois factores permitiram que fossem produzidos no Douro vinhos de excelente qualidade.

### VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes das nossas Quintas de Ervamoira e dos Bons Ares, foram colhidas manualmente de parcelas especificamente seleccionadas. A vinificação foi feita em cubas inox, de pequeno volume, com pisa mecânica, e a uma temperatura entre os 25º e os 28 º C. O vinho esteve em contacto com as películas durante 4 semanas. A fermentação maloláctica foi espontânea e realizou-se em barricas (novas e de um ano) e em tonéis (6.200 lts de capacidade), ambos de carvalho francês. O estágio em madeira teve uma duração de 18 meses. Este vinho foi engarrafado em Julho de 2006 e só será comercializado um ano após o seu engarrafamento.

### NOTAS DE PROVA

Cor limpa e brilhante. Cor densa, de um vermelho muito escuro, com reflexos grená.

Aroma intenso, cheio de fruta (uva, ameixa, cereja), com notas de violeta, esteva e um elegante toque de madeira.

No paladar, o ataque é macio e entra com grande volume na boca. Da sua complexidade aromática ressaltam os aromas de frutos vermelhos e de chocolate preto. Este vinho é estruturado, mas com taninos finos, e tem um bom equilíbrio.

Na boca é longo e persistente.

### GASTRONOMIA

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



### CASTAS



Touriga Nacional (80%)  
Touriga Francesa (15%)  
Tinta Barroca (5%)

### 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 Spectator 2008  
91/100 - Wine Spectator 2007, Kim Marcus  
90/100 - Wine Advocate 2008  
90/100 - Wine Advocate 2007

Contém sulfitos.  
Colado com albumina de ovo.  
Álcool 13,5% vol.  
Acidez Total 5,30g/l  
pH 3,60



REGIÃO DEMARCADA