



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Tinto 2005

“...sensação de equilíbrio entre fruta preta,
taninos firmes e boa acidez.”

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

2005 foi um ano que produziu vinhos bons e interessantes, apesar das condições extremamente secas. No final de Agosto, as vinhas mostravam sinais de grande stress.

O último inverno tinha sido extremamente seco. Houve uma grande preocupação relativamente à vindima desse ano quando Agosto chegou ao fim sem sinais de chuva.

No início de Setembro o tempo alterou-se e uma chuva constante caiu durante alguns dias da colheita. A chuva deu lugar a um céu limpo, oferecendo as condições ideais, noites frescas e orvalho intenso, para o resto da vindima.

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes das nossas Quintas de Ervamoira e dos Bons Ares, foram colhidas manualmente de parcelas especialmente seleccionadas.

A vinificação foi feita em cubas inox, de pequeno volume, e em lagares de granito. A temperatura de fermentação oscilou entre os 25º e os 28º C. Um mês depois, o vinho foi desencubado e as massas foram prensadas numa prensa vertical. A fermentação maloláctica realizou-se em barricas (novas e de um ano) e em tonéis (6.200 litros de capacidade), ambos de carvalho francês.

O estágio em madeira teve uma duração de 14 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor densa e brilhante, com reflexos vermelho escuro.

Aroma floral e de frutos silvestres (amoras, framboesas e morangos) e um elegante toque de madeira bem integrado no conjunto.

Na boca é bem estruturado, sólido e consistente, com uma frescura presente. Entrada macia, seguindo-se uma sensação de equilíbrio entre fruta preta, taninos firmes e boa acidez.

Final de boca persistente, com complexos aromas balsâmicos.

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 Advocate 2015, Mark Squires
90/100 - Wine Spectator 2008
90/100 - Wine Advocate 2008
90/100 - Wine Spectator 2007, Kim Marcus

Contém sulfitos.
Colado com albumina de ovo.
Álcool 14% vol.
Acidez Total 5,4g/l
pH 3,62



REGIÃO DEMARCADA