



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Branco 2011

“É saboroso e persistente.”

O VINHO

O Duas Quintas Branco 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 região extrema. É um branco estruturado, gorduroso, mas igualmente fino e elegante.

O ANO

O ano 2011 teve uma primavera quente que fez iniciar o ciclo vegetativo muito cedo. A vindima que começou mais cedo na história da Ramos Pinto, 2 de Agosto na Quinta de Ervamoira e 23 de Agosto na Quinta dos Bons Ares. As uvas brancas entraram com boa acidez e teor de açúcar não excessivamente alto. Os vinhos brancos são equilibrados e com muita expressividade aromática.

VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas manualmente e transportadas até ao centro de vinificação em pequenas caixas. Após selecção na recepção da adega, as uvas são diferentemente vinificadas segundo a casta e a parcela; o mosto foi obtido por prensagem directa após maceração a frio. O mosto limpo fermentou em cubas de inox a baixa temperatura (90%) e em cascos de carvalho francês (10%). O vinho foi engarrafado em Fevereiro de 2012.

NOTAS DE PROVA

Límpido e brilhante, de cor citrina.

Boa intensidade aromática, dominam aromas de flores de acácia e frutos maduros, sobretudo pêsego e pêra com notas de especiarias.

Na boca, entra com amplitude, tem muita frescura, aparecem aromas citrinos. É saboroso e persistente.

GASTRONOMIA

Este vinho pode ser bebido como aperitivo ou como acompanhamento de saladas, marisco, peixe cru, grelhado ou cozido. Ideal com pratos como arroz de tamboril, arroz de marisco e caldeirada de peixe. Também acompanha bem pratos de carnes brancas.

É um vinho com potencial de envelhecimento.



CASTAS

Viosinho (40%)
Rabigato (50%)
Arinto (10%)

CONSERVAÇÃO

Guardar a garrafa deitada em local fresco, seco e ao abrigo da luz.

TEMPERATURA

12°C - 14°C | 53,6°F - 57,2°F

Contém sulfitos.
Álcool 13% vol.
Acidez Total 5,6 g/l Ácido Tartárico
pH 3,28



REGIÃO DEMARCADA