



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Tinto 1997

[“...final longo e persistente que dá vontade de recomeçar...”]

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

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 da Quinta de Ervamoira foram pisadas nos tradicionais lagares de granito onde ficaram a fermentar. As uvas provenientes da Quinta dos Bons Ares fermentaram em cubas de inox com remontagem automática a temperaturas controladas. Seguiu-se uma maceração suave e clássica. Após a fermentação maloláctica, 60% do vinho estagiou em cascos de carvalho francês durante 9 meses. Foi engarrafado dois anos após a vindima e estagiou 1 ano em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Bonita cor vermelha viva, intensa, com nuances de cassis no menisco. No nariz, a primeira sensação é de uma expressão suave, fina, macia e envolvente. O aroma é bastante complexo e fino. Bastante frutado, intenso e perfeitamente equilibrado com os aromas de madeira fina e bem fundida.


Na boca, o ataque é cheio e suave com desenvolvimento contínuo e admirável. Taninos maduros macios e muito bem equilibrados por um excelente suporte ácido. A sensação de fruta complexa, já com carácter de envelhecimento, é evidente. Tem um final de boca muito longo e saboroso, deixando uma agradável e calorosa satisfação. Toda esta estrutura proporciona um final longo e persistente que dá vontade de recomeçar.

GASTRONOMIA


Acompanha muito bem pratos de caça e de carne vermelha, harmonizando particularmente bem com enchidos e pratos com alho.




CASTAS

 Touriga Nacional (50%)
Touriga Francesa (30%)
Tinta Barroca (10%)
Tinta da Barca (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

 93/100 - Wine & Spirits
92/100 - Wine Advocate 2015, Mark Squires
90/100 - Wine Advocate 2005

Álcool 13% vol.



REGIÃO DEMARCADA