



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Tinto 2019

“Uma frescura que alonga a sensação final na boca”.

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 – Quinta de Ervamoira e Quinta dos Bons Ares - situadas a baixa (200m) e alta (600m) altitudes e com solos de xisto e granito, respectivamente.

O ANO

O ano vitícola de 2019 foi muito seco e as temperaturas registadas nos primeiros meses de 2019 foram elevadas e, por isso, adiantaram o ciclo vegetativo da vinha. As temperaturas amenas de Agosto e Setembro prolongaram este ciclo e permitiram uma maturação continua com um nível de *stress* hídrico ideal. A vindima de uvas tintas começou dia 28 de Agosto na Quinta de Ervamoira e prolongou-se até ao início de Outubro na Quinta dos Bons Ares. A colheita de 2019 foi de facto excepcional, com os vinhos a conjugarem a fruta, a frescura a concentração e qualidade de taninos em perfeita harmonia.

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. As uvas da Quinta de Ervamoira foram vinificadas em lagares de granito e as da Quinta dos Bons Ares em cubas de betão e de madeira. Após prensagem, o vinho realizou a fermentação maloláctica em tonéis de 6.000 a 10.000 litros. Durante 18 meses estagiou em tonéis (50%) e em barricas de carvalho francês novas (20%) e de um ano (30%). O vinho foi engarrafado em Maio de 2021.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelho-escura, com reflexo *grenat*, limpa e brilhante. Aroma muito vivo e fresco, vinoso, complexo. Os aromas a fruta madura misturam-se com aromas mais frescos, mentolados. Revela aromas a especiarias como o cravinho e a pimenta preta, tudo isto envolvido por um tostado da madeira muito bem integrado. Entrada em boca com volume, ameixas maduras e amoras ao fresco do bucho. Boa estrutura, com taninos macios, e uma frescura que alonga a sensação de final de boca.



CASTAS

Touriga Nacional (70%)
Touriga Francesa (20%)
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

90/100 – Wine Spectator 2020

Contém sulfitos.
Álcool 15,5% vol.
Acidez Total 6,0 g/l
pH 3,43

