



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS Branco 1999

“Muito fresco e equilibrado.”

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), elaborado com castas tradicionais da região. É um branco genuíno, estruturado e encorpado, mas igualmente fino e elegante, que exprime o potencial desta maravilhosa sub-região.

O ANO

Ano difícil com reviravoltas climáticas que resultou numa diferença de qualidade entre as uvas de cotas mais altas (qualidade média) e cotas de menor altitude (grande qualidade). Estado de uvas muito heterogéneo obrigando a uma vindima cirúrgica que resultou numa quebra acentuada de produção.

VINIFICAÇÃO

As uvas brancas, cuidadosamente vindimadas nas Quintas de Ervamoira e dos Bons Ares, foram vinificadas na adega da Quinta dos Bons Ares. Depois de 48 horas de maceração pelicular em frio as uvas foram prensadas. Metade do mosto, já limpo, fermentou em cubas de aço inox a 18°C e a outra metade em cascos novos de carvalho francês. O vinho foi engarrafado durante a Primavera de 2000.

GASTRONOMIA

O equilíbrio entre a acidez e a maturação deste vinho permite-lhe acompanhar refeições e ser igualmente agradável fora delas. Deve ser bebido fresco.



CASTAS

Rabigato (40%)
Viosinho (30%)
Códega (20%)
Mix de castas durienses (10%)

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

11°C - 13°C | 51,8°F - 55,4°F

Álcool 12,5% vol.



REGIÃO DEMARCADA