



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Tinto 2015

“...é cheio, abrangente e harmonioso, com textura fina, frescura e persistência.”

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

Climaticamente, no Douro Superior, 2015 foi um ano extremamente seco, pelo que a vinha necessitou de alimentar-se das reservas de água do ano anterior. Durante a Primavera e até o fim do mês de Junho, a sucessão de picos de elevadas temperaturas no Douro Superior aceleraram o ritmo vegetativo e afectaram a produção em certas castas. As temperaturas moderadas durante o Verão bem como as noites frescas permitiram uma maturação das uvas regular e homogénea, com uma grande expressão aromática.

O Duas Quintas Reserva tinto 2015 é um vinho elegante e perfumado.

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 de Ervamoira são vinificadas em lagares de granito e as dos Bons Ares em cubas de betão e de madeira com maceração longa. Após desencuba e prensagem em prensa vertical o vinho realizou a fermentação maloláctica em tonéis de 6000 a 10000 litros. Durante 12 meses estagiou em barricas novas de um ano e dois anos.

O vinho foi engarrafado em de Maio de 2017.

NOTAS DE PROVA

Cor escura e brilhante, rubi profundo com reflexos grenat.

Aroma intenso e envolvente. Primeiro surgem as notas finas de frutos vermelhos e aromas florais.

Seguem-se notas de cacau e especiarias.

Na boca é cheio, abrangente e harmonioso, com textura fina, frescura e persistência.

Excelente se consumido de imediato, este vinho guarda uma grande potencial de envelhecimento.

GASTRONOMIA

Recomendamos o Duas Quintas Reserva 2015 com carnes vermelhas como rosbife e costeletão de boi na brasa. Excelente se servido com cabrito assado. Experimente-o com queijo curado de ovelha.



CASTAS

Touriga Nacional (85%)
Touriga Francesa (10%)
Tinta da Barca (5%)

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 2018, Joshua Greene
92/100 - Wine Advocate 2017, Mark Squires
90/100 - Wine Spectator 2017, Gilian Sciaretta

Contém sulfitos.
Álcool 14,5% vol.
Acidez Total 5,4g/l
pH 3,7



REGIÃO DEMARCADA