



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Tinto 2002

“Elegante e expressivo.”

O VINHO

O Duas Quintas Tinto 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 sua região.

O ANO

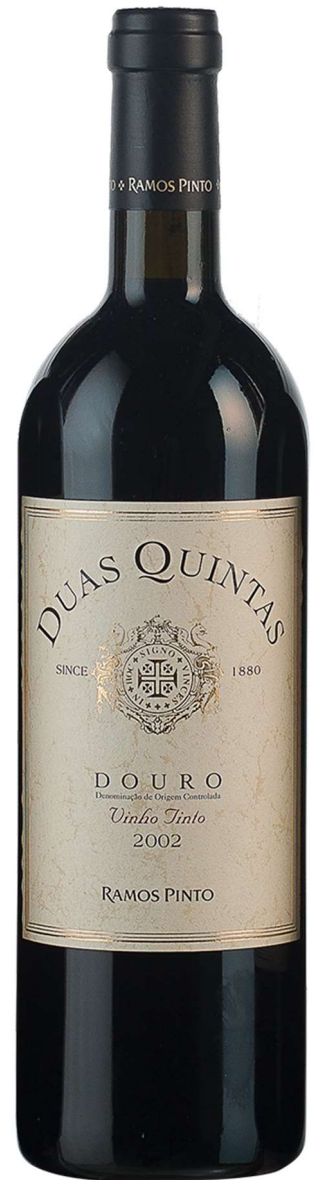
O Inverno de 2001/2002 foi relativamente seco no Douro. As grandes variações de temperatura verificaram-se ao longo de grande parte do Inverno, dando origem a uma floração mais tardia do que o habitual, em meados de Março. Abril é geralmente um mês chuvoso no Douro, mas o tempo seco manteve-se e a pluviosidade foi quase nula. A floração ocorreu em meados de Maio sob tempo seco, mas enublado, levando a uma frutificação razoável. Felizmente o Verão foi ameno, pois continuaram a registar-se níveis baixos de pluviosidade durante esse período. Surpreendentemente, as vinhas resistiram ao tempo seco devido, em grande parte, a aguaceiros esporádicos. Agosto foi anormalmente ameno. E em Setembro a colheita foi encarada com confiança. Tudo indicava que este seria um ano típico: pouca produtividade, um pouco de stress hídrico, uvas em condições quase perfeitas e condições climáticas amenas para uma maturação equilibrada.

VINIFICAÇÃO

As uvas, vindimadas manualmente em caixas de 150 quilos de capacidade, são seleccionadas por casta e por parcela. Depois de desengaçadas e esmagadas, fermentaram em lagares de granito e em cubas de inox, com pisa automática ou com sistema de remontagem. A maceração nos lagares é curta e, nas cubas, é prolongada o tempo necessário para conseguir um vinho com o corpo e a estrutura desejados. Depois de terminada a fermentação maloláctica, 50% do vinho envelheceu em cascos de carvalho francês de 2 e 3 anos, durante 8 meses. O vinho passou 2 Invernos na adega e foi engarrafado em Primavera de 2004.

GASTRONOMIA

Liga muito bem com carnes e caça em geral, harmoniza particularmente bem com enchidos e pratos com alho.



CASTAS

Touriga Francesa (40%)
Tinta Roriz (40%)
Touriga Barroca (20%)

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

17°C - 19°C | 62,6°F - 66,2°F



REGIÃO DEMARCADA