



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Tinto 2001

“...encorpado e fresco, é muito saboroso e igualmente persistente...”

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

O Inverno de 2001 será recordado pelo nível elevado de pluviosidade e pelos danos causados por este "dilúvio" que se manteve durante cinco meses. Mas a rebentação ocorreu mais cedo do que o habitual - em meados de Março - devido a temperaturas mais altas ao longo do Inverno. A floração teve lugar em Maio, próximo do período normal, pois o desenvolvimento das vinhas foi tardio devido a condições climáticas amenas no início da Primavera. Ao longo do Verão, as temperaturas não foram excessivamente altas, tendo-se registado níveis de pluviosidade ideais em Julho e Agosto; deste modo, a maturação teve lugar sob condições favoráveis.

VINIFICAÇÃO

A fermentação foi feita em cubas de inox com remontagem automática a temperatura controlada. Após a fermentação malolática, estagiou em cascos de carvalho francês durante um período de 6 a 8 meses. Foi engarrafado no ano seguinte à vindima e estagiou 2 anos em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Bonita e intensa cor vermelha, com auréola rubi.

A primeira sensação é forte e intensa. Expressivo, apresenta aromas quentes de frutos vermelhos bem maduros, como ameixa e amora, contrastando com aromas complexos de baunilha e coco. Agitando o copo, são nítidas as sensações a fruta fresca; promete evoluir.

Ataque fresco e encorpado. É saboroso e muito equilibrado, apresenta taninos vivos bem maduros, com um excelente suporte de fruta madura. É frutado, com uma boa acidez e no decorrer da prova pode sentir-se um toque a framboesa e medronho.

Final de boca encorpado e fresco, é muito saboroso e igualmente persistente devido à sua frescura promete um excelente envelhecimento.

GASTRONOMIA

Acompanha muito bem pratos de caça e de carne vermelha, nomeadamente posta mirandesa e rosbife. Também se harmoniza com pratos de bacalhau e queijos fortes.



CASTAS

Touriga Nacional
Tinta Barroca

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

18°C - 20°C | 64,4°F - 68°F

Contém sulfitos.
Colado com albumina de ovo.
Álcool 14% vol.
Acidez Total 5,32g/l
pH 3,60



REGIÃO DEMARCADA