



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Tinto 1999

“Bastante frutado. Final longo e 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

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.

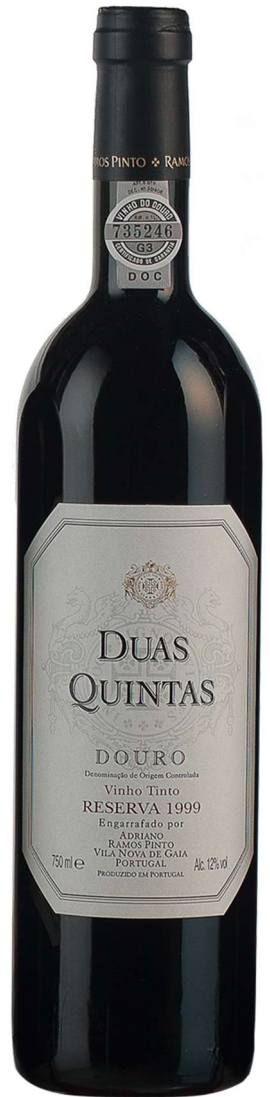
VINIFICAÇÃO

As uvas da Quinta de Ervamoira foram pisadas nos tradicionais lagares de granito onde ficaram a fermentar. As uvas provenientes da Quinta dos Bons Ares fermentaram em cubas de inox com remontagem automática a temperaturas controladas. Seguiu-se uma maceração suave e clássica. Após a fermentação maloláctica, 60% do vinho estagiou em cascos de carvalho francês durante um período de 9 meses.

Foi engarrafado 2 anos após a vindima e estagiou 1 ano em garrafa.

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 (70%)
Tinta Barroca (30%)

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

18°C - 20°C | 64,4°F - 68°F

PRÉMIOS

92/100 - Wine Spectator 2003

Álcool 12% vol.



REGIÃO DEMARCADA