



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Tinto 2012

“Boca concentrada, taninos finos, marcada sobretudo por um final muito longo.”

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

A colheita 2012 foi marcada pela escassa precipitação invernal e pelas frescas temperaturas registadas na Primavera e no início do Verão. O calor chegou em Agosto contribuindo para a excelente maturação das uvas. Estes factores influíram sobretudo no pequeno tamanho dos bagos, na sua concentração e na sua frescura. A amplitude e o requinte são as duas principais características do Duas Quintas Reserva 2012.

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. A fermentação teve lugar em lagares de granito e em cubas de madeira, betão ou Inox, dependendo das parcelas. Após desencuba e prensagem em prensa vertical o vinho realizou a fermentação maloláctica. Durante 20 meses estagiou em barricas novas de um ano e dois anos. O vinho foi engarrafado em Julho de 2014.

NOTAS DE PROVA

Intensa cor escura, grená quase opaco.

Aroma distinto e profundo a flor de laranjeira, tangerina, terra, especiarias e folhas de tabaco.

Boca concentrada, taninos finos, marcada sobretudo por um final muito longo.

GASTRONOMIA

A estrutura e a concentração do Duas Quintas Reserva 2012 fazem deste vinho o acompanhamento ideal para pratos com alguma intensidade como assados e estufados de vitela, javalí e veado. Recomendamos servi-lo também com bacalhau assado com azeite e alho. É igualmente excelente com queijo da Serra.



CASTAS

Touriga Nacional (50%)
Touriga Francesa (40%)
Tinta Barroca (10%)

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

92/100 - Wine & Spirits 2015, Joshua Greene
90/100 - Wine Advocate 2015, Mark Squires

Contém sulfitos.
Colado com albumina de ovo.
Álcool 14,5% vol.
Acidez Total 5,7g/l
pH 3,56



REGIÃO DEMARCADA