



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Tinto 1991

“...forte, encorpado e muito completo...”

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

As chuvas fortes que se fizeram sentir na primeira parte do ano prepararam as vinhas para uma Primavera seca e para o Verão muito quente que se seguiu. Após o calor intenso do mês de Agosto, os aguaceiros refrescantes de Setembro asseguraram às uvas um excelente grau de maturação com altos níveis de açúcar.

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma boa intensidade corante, profunda e típica do ano. Devido ao seu estágio em garrafa mantém a tonalidade de vermelho vivo, de tons de cereja e ameixa madura.

De aroma encorpado, cheio e muito intenso. No início apresenta-se muito forte e vivo, evoluindo depois para um suave e aveludado bouquet proveniente do seu estágio em garrafa. Dentro desta composição aromática destacam-se os cheiros a baunilha, madeira de carvalho e algumas especiarias. Aromas a fruta madura, tais como ameixa, cereja e mesmo alguns balsâmicos com notas apimentadas são exaltadas e evidenciadas pelo contacto do vinho ao ar.

Na boca a primeira sensação é forte, encorpada e muito completa. Apresenta taninos maduros, macios, perfeitos que equilibram a sua estrutura. Surgem-nos sabores suaves a fruta bem madura, características da região tornando o vinho guloso. De salientar a sua frescura ainda viva mas com um toque de evolução que nos permite tirar prazer desde logo.

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 (2/3)
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 12% vol.



REGIÃO DEMARCADA