



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS

Tinto 2013

“...final longo e com garra.”

### 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 sub-região.

### O ANO

A colheita 2013 foi marcada por um Inverno chuvoso e um Verão quente, o que, à priori, indica um ano com boas características. As baixas temperaturas primaveris reflectiram-se no tamanho pequeno do bago, o que teve uma repercussão directa na concentração dos vinhos, tornando-se numa das principais características dos vinhos tintos desta colheita.

### VINIFICAÇÃO

As uvas, vindimadas manualmente em caixas de 150 quilos de capacidade, são esmagadas e desengaçadas para depois fermentarem em lagares de granito e em cubas de inox, onde prolongamos a maceração o tempo necessário para conseguir um vinho com o corpo e a estrutura desejados. Após a fermentação maloláctica, 20 % do vinho estagia em cascos de carvalho francês, 30% em tonéis e o restante fica em cubas de inox durante 13 meses. O vinho foi engarrafado em Fevereiro de 2015.

### NOTAS DE PROVA

Cor densa, grená com reflexos rubi, limpa e brilhante. Nariz expressivo, vinoso, marcado pelas especiarias, folha de tabaco, com notas doces de pêssego e flor de laranjeira. Na boca entra com presença, taninos muito suaves e com corpo. Seguem-se notas florais e a especiarias, revelando um final longo e com garra.

### GASTRONOMIA

O Duas Quintas tinto 2013 é por si só um excelente aperitivo. Sugerimos servi-lo a acompanhar pratos como feijoada, raclette, muamba de galinha (caril de frango) aos quais aporta frescura. Excelente igualmente a acompanhar frango assado no forno e lasanha vegetariana. Como sobremesa recomendamos harmoniza-lo com queijo semi-curado de ovelha e queijo curado de cabra.



### CASTAS

Touriga Nacional (43%)  
Touriga Francesa (37%)  
Castas tradicionais durienses (20%)  
Tinta Roriz, Tinta da Barca, Tinta Barroca, Sousão, Tinto Cão, Tinta Amarela

### 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

90/100 - Wine Advocate 2015, Mark Squires

Contém sulfitos.  
Álcool 14% vol.  
Acidez Total 4,7 g/l  
pH 3,84



REGIÃO DEMARCADA