



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Branco 2014

“...expressivo, aromas delicados de frutos doces, melão, uva e notas de rosas e de flores brancas, com um toque final de especiarias...”

O VINHO

O Duas Quintas Branco 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 elaborado com castas locais. É um branco genuíno, estruturado e encorpado, mas igualmente fino e elegante, que exprime o potencial desta maravilhosa sub-região.

O ANO

Climaticamente, no Douro Superior, 2014 ficou marcado por um Inverno seco, uma Primavera quente e um Verão fresco. A maturação foi regular e mais adiantada do que em 2013, pelo que a vindima começou 10 dias mais cedo do que habitual. A chuva de Setembro chegou quando as uvas brancas já tinham sido vindimadas. O ano 2014 deu vinhos brancos expressivos, vibrantes e com boa acidez.

VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas manualmente e transportadas até ao centro de vinificação em pequenas caixas, separadas segundo a casta e a parcela; o mosto é obtido por prensagem directa após maceração a frio. O mosto limpo fermenta em cubas de inox, a baixa temperatura, (90%) e em cascos de carvalho francês e austríaco de diferentes capacidades (6%). Este vinho foi engarrafado em Abril em 2015.

NOTAS DE PROVA

Límpido e brilhante, muito pálido com reflexos amarelos claros. Nariz expressivo, aromas delicados de frutos doces, melão, uva e notas de rosas e de flores brancas, com um toque final de especiarias. Na boca é um vinho fluído, com uma excelente acidez e uma estrutura surpreendente. Aparecem notas de citrinos que vem complementar a expressão aromática de frutos e flores.

GASTRONOMIA

Sempre excelente servido como aperitivo. Acompanha muito bem peixes crus, em conserva e fumados, especialmente peixes gordurosos como o salmão, o arenque, a sardinha, a cavala e o atum (nomeadamente a parte da barriga). Pode também harmonizá-lo com presunto ibérico. Ideal com risotos, em particular o risoto de cogumelos ou similares. Perfeito com o clássico frango assado no forno. Finalmente recomendamos servi-lo com o bacalhau de cebolada no forno.



CASTAS

Viosinho (30%)
Rabigato (60%)
Arinto (10%)

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

12°C - 14°C | 53,6°F - 57,2°F

Contém sulfitos.
Álcool 13% vol.
Acidez Total 5,7 g/l Ácido Tartárico
pH 3,18



REGIÃO DEMARCADA