



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Tinto 2013

“...poderoso mas aveludado.”

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

Em termos climáticos, o ano 2013 foi marcado por um Inverno chuvoso e um Verão seco (embora não excessivamente quente) características que *a priori* anunciam uma boa vindima. As baixas temperaturas primaveris condicionaram o tamanho dos bagos - que ficaram pequenos - especialmente nas vinhas de Ervamoira, tendo isto um impacto directo na concentração dos vinhos tintos, uma das principais características do ano. As condições perfeitas registadas durante a vindima propiciaram uvas com grande expressão e equilíbrio.

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. As uvas de Ervamoira são vinificadas em lagares de granito e as dos Bons Ares em cubas de betão e de madeira com maceração longa. Após descubagem e prensagem em prensa vertical o vinho realizou a fermentação maloláctica em tonéis de 6000 a 10000 litros. Durante 16 meses estagiou em barricas novas de um ano e dois anos. O vinho foi engarrafado em início de Julho de 2015.

NOTAS DE PROVA

Cor escura intensa e densa. Aroma fino e complexo. Húmus, especiarias, violetas e flores de laranjeira são notas que podem aparecer na prova deste vinho enquanto jovem. Se conservado em boas condições, pouco a pouco, o vinho vai-se fundindo aparecendo o bouquet de garrafa profundo e intenso, que nos lembra os frutos vermelhos e a frescura da terra.

Na boca, o Duas Quintas Reserva tinto 2013 é poderoso mas aveludado, sempre com a elegância que caracteriza o Duas Quintas Reserva.

GASTRONOMIA

Recomendamos servi-lo com uma tajine vegetariana de beringela, feijoada e pratos de caça estufada, como arroz de perdiz e javali estufado. Ideal como acompanhamento de peru recheado no forno e do tradicional cozido à portuguesa. Experimente também harmonizá-lo com Queijo da Serra amanteigado e Stilton.



CASTAS



Touriga Nacional (66%)
Touriga Francesa (21%)
Tinta Barroca (13%)

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 2016, Joshua Greene
90/100 - wine Advocate 2015, Mark Squires
90/100 - Wine Spectator 2016, Kim Marcus

Contém sulfitos.
Álcool 14,5% vol.
Acidez Total 5,2g/l
pH 3,7



REGIÃO DEMARCADA