

ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO



DUAS QUINTAS BRANCO 2023

Características

PROVENIÊNCIA

Vinho: O Duas Quintas Branco é um vinho do Douro Superior, proveniente da Quinta de Ervamoira, situada a 150 metros de altitude, e da Quinta dos Bons Ares, a 600 metros de altitude, elaborado com castas tradicionais da região. É um branco genuíno, fino e elegante, que exprime o potencial desta sub-região.

Ano: O ciclo vegetativo do vinho começou precocemente devido à boa quantidade de água no solo, resultado de um Inverno chuvoso e temperaturas altas no início da Primavera. Até ao final de Maio, as temperaturas estabilizaram e não houve ocorrência de chuva. O Verão foi marcado por chuvas em Junho, seguido por Julho e Agosto quentes e secos. A partir da segunda quinzena de Setembro, as chuvas intensas dificultaram o final da vindima. Na Quinta de Ervamoira, as uvas brancas foram colhidas entre o início de Agosto e meados de Setembro, sem problemas durante a maturação. Em 2023, destacamos o potencial aromático das uvas brancas, especialmente da casta Rabigato, a mais representada nos nossos vinhos.

Encepamento: 60% Rabigato, 15% Viosinho, 15% Códega e 10% Arinto.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

A data de vindima de cada parcela é decidida depois de sucessivas provas de uva no campo. Após a decisão tomada, as uvas são vindimadas manualmente e transportadas para o centro de vinificação, separadas segundo a casta e a parcela. Segue-se uma maceração de cacho inteiro a frio por um período de, aproximadamente, 24 horas. As uvas frescas são prensadas suavemente e o mosto é transferido para as cubas subterrâneas, onde é feita a decantação. Segue-se assim o acerto da turbidez do mosto e dá-se início à fermentação. Cerca de 90% do vinho fermenta e estagia em cubas de inox e os restantes 10% em cascos de carvalho francês e austríaco de diferentes capacidades.

Engarrafamento: Este vinho foi engarrafado no final de Março e Abril de 2024.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13% vol.

Acidez Total: 5,7 g Ac.Tart./l.

pH: 3,34

Aspetto Visual: Cor límpida e brilhante, de cor amarela palida com reflexos dourados.

Aspetto Olfativo: O aroma é muito expressivo dominado por notas tropicais de abacaxi e maracujá. Após um período de repouso, surgem aromas mais delicados, como flores doces, calda de damasco, raspas de limão e um leve toque fumado.

Aspetto Gustativo: Na boca revela-se leve, mas com uma certa gordura. A vivacidade aromática prolonga-se num final longo e fresco.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: Entre os 10 °C e 12 °C.

Acompanhamento: Pode beber-se sozinho ou como aperitivo. O Duas Quintas Branco 2023 acompanha muito bem qualquer peixe grelhado ou pratos de marisco. Como sugestão um salmão assado com molho de limão e ervas e arroz de tamboril.

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

PRODUTO

Duas Quintas 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (kg)

8,0

CUBICAGEM (AxCxL)

170 x 245 x 310 mm