

ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO



DUAS QUINTAS BRANCO 2022

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 ano vitícola de 2022 foi um ano extremamente seco, de precipitação inferior a metade do ano agrícola anterior.

Na Quinta de Ervamoira, o Verão foi ligeiramente mais ameno do que na Quinta dos Bons Ares, na qual as temperaturas atingiram valores elevados, do final da Primavera ao final do Verão.

Apesar das temperaturas altas e da seca severa, que favorecem a sanidade das uvas, a maturação foi diferente do normal, com menor quantidade de açúcar, que se traduziu em níveis alcoólicos e de acidez mais reduzidos, mas de maior concentração e volume.

Foi um ano difícil, em termos de viticultura, no entanto, o Duas Quintas Branco 2022 é um vinho de grande equilíbrio entre frescura, concentração e fruta.

Encepamento: 52% Rabigato, 30% Viosinho, 10% Arinto e 8% Códega.

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 em Abril e Maio de 2023.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13% vol.

Acidez Total: 5,2 g Ac.Tart./l.

pH: 3,21

Aspeto Visual: Límpido e brilhante, de cor amarela palha com reflexos dourados.

Aspeto Olfativo: É muito expressivo e maduro. Possui aromas de damasco, abacaxi e, mais profundamente, aromas delicados e frescos, como bergamota e flor de laranjeira.

Aspeto Gustativo: Na boca destaca-se o volume e a concentração de aromas de fruta madura e flores doces. O final é longo, fresco e frutado, com a harmonia que as uvas destas duas Quintas nos habituaram.

CONSUMO

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

Acompanhamento: Pode beber-se sozinho ou como aperitivo. No entanto o Duas Quintas Branco 2022 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)

7,526

CUBICAGEM (AxCxL)

170 x 245 x 310 mm