

ESTABLISHED 1880
RAMOS PINTO
PORTO & DOURO



DUAS QUINTAS TINTO 2023

Características

PROVENIÊNCIA

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 região especial.

Ano: O ciclo vegetativo da vinha iniciou-se precocemente, devido à boa quantidade de água no solo, proporcionada por 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 atribulado, com chuvas em Junho e um Julho e Agosto quentes e secos e, a partir da segunda quinzena de Setembro, ciclos de chuvas intensas dificultaram o final da vindima. Na Quinta de Ervamoira, não houve problemas de maturação, pois as uvas foram vindimadas entre meados de Agosto e meados de Setembro. Na Quinta dos Bons Ares, a vindima de uvas tintas iniciou-se na segunda semana de Setembro e terminou na terceira semana do mesmo mês.

Encepamento: Touriga-Nacional (45%), Touriga-Francesa (40%) e 15% de castas tradicionais do Douro (Tinta-Roriz, Tinta da Barca, Tinta-Barroca, Sousão, Tinto-Cão e Tinta-Amarela).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Parcela a parcela, as uvas são provadas sucessivamente no campo até ser encontrado o momento ideal para vindimar. Chegadas à adega, as uvas separadas por casta e parcela, são desengaçadas, suavemente esmagadas e dirigidas para diferentes vasilhas de fermentação - lagares de granito, balseiros de carvalho, cubas de betão e de inox. O conhecimento profundo das nossas parcelas permitem-nos escolher qual a vasilha e tipo de fermentação mais adequado. O tempo de maceração entre o mosto e as películas é prolongado, para se conseguir o corpo e estrutura desejados. Após a fermentação maloláctica, 20% do vinho estagia em barricas de carvalho francês, 30% em toneis e balseiros do mesmo tipo de madeira e os restantes 50% em cubas de inox durante cerca de 12 meses.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13% vol.

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

pH: 3,76

Aspeto Visual: Cor vermelho-escuro, com reflexos grenat.

Aspeto Olfativo: Expressivo, com grande complexidade. Aromas mais maduros, a groselha e compota de cereja, combinam-se com outros aromas mais frescos e florais, como "Amor-perfeitos", estando sempre presente a sensação de café levemente torrado.

Aspeto Gustativo: Grande vivacidade em boca, sendo os frutos vermelhos os grandes protagonistas, a transportarem-nos para um final longo, fresco e especiado. O Duas Quintas Tinto 2023 destaca-se pela sua elegância e frescura.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: Entre os 16 °C e 18 °C.

Acompanhamento: É uma excelente companhia de leitura, conversa com família, amigos e como aperitivo. Dada a sua elegância e frescura é um vinho com uma enorme amplitude e possibilidades gastronómicas: acompanhamento de uma feijoada, pratos vegetarianos, rosbife, pratos à base de carnes brancas e, ainda, um bacalhau na brasa ou um peixe no forno.

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

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Duas Quintas 750 ml	6	7,23	310 x 245 x 1 mm
Duas Quintas 375 ml	12	8,5	245 x 192 x 256 mm