

ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO



DUAS QUINTAS TINTO 2021

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 ano vitícola de 2021 fica marcado por um Verão notavelmente fresco. Graças às reservas abundantes de água no solo e às temperaturas relativamente altas no início da Primavera, o ciclo vegetativo iniciou-se de forma acelerada. Felizmente, à medida que o stress hídrico diminuiu e as temperaturas permaneceram amenas até o final da colheita, o ciclo decorreu sem contratempos significativos. O principal desafio deste ano foram as chuvas que ocorreram em Setembro, mas, felizmente, a colheita estava praticamente concluída em meados de Setembro.

Os Duas Quintas Tinto 2021 é um vinho muito elegante, com grande expressão aromática e uma frescura ímpar.

Encepamento: 51% Touriga-Nacional, 26% Touriga-Franca e 23% de castas tradicionais durienses (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. Este vinho foi engarrafado entre Março e Julho de 2023.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.

Acidez Total: 5,4 g Ac.Tart./l.

pH: 3,74

Aspetto Visual: Cor vermelha grená, límpida e brilhante.

Aspetto Olfativo: Aroma vivo. Forte intensidade aromática, destacando-se morangos, framboesas, esteva e, ainda, aromas quentes como o cacau.

Aspetto Gustativo: A entrada de boca é envolvente e vibrante. A doçura e frescura da fruta misturam-se de forma harmoniosa, originando um final duradouro e refrescante, com taninos macios.

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	8,0	304 x 239 x 155 mm
Duas Quintas 375 ml	12	8,5	245 x 192 x 256 mm