

ESTABLISHED 1880
RAMOS PINTO
 PORTO & DOURO



DUAS QUINTAS RESERVA BRANCO 2019

Características

PROVENIÊNCIA

Vinho: A marca Duas Quintas é sinónima de *blend* (Quinta de Ervamoira e Quinta dos Bons Ares): de terras de baixa e de alta altitude, de maturação e de frescura, de xisto e de granito. O Reserva Branco é um retrato perfeito do nosso *terroir*, puro, honesto e surpreendente pela sua frescura natural e pela sua elegância. Um vinho com uma personalidade única. Um vinho para ser apreciado desde jovem e com grande capacidade de envelhecimento.

Ano: O ano vitícola de 2019 foi muito seco, sobretudo na Quinta dos Bons Ares, com níveis de pluviosidade muito inferiores ao normal. As temperaturas registadas nos primeiros meses de 2019 foram elevadas e, por isso, adiantaram o ciclo vegetativo da vinha. Tudo fazia prever uma vindima precoce, mas as temperaturas amenas de Agosto e de Setembro prolongaram este ciclo, pelo que as uvas brancas começaram a ser vindimadas na Quinta de Ervamoira a 22 de Agosto, ligeiramente mais tarde do que a média dos últimos anos. Por sua vez, na Quinta dos Bons Ares a chuva que se fez sentir no início de Verão veio repor os níveis de água no solo, em final do período de maturação. A vindima de uvas brancas começou em inícios de Setembro..

Encepamento: 70% Rabigato, 15% Arinto e 15% Códrega.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Nas nossas Quintas de Ervamoira e dos Bons Ares seleccionámos as uvas das melhores parcelas para produzir o Duas Quintas Reserva Branco. Nestas vinhas são realizadas inúmeras provas de bagos até ser encontrado o momento certo para vindimar. As uvas são vindimadas manualmente e transportadas até à adega em pequenas caixas e separadas segundo a casta e a parcela. Depois de uma maceração de cacho inteiro a frio, por um período de cerca de 24 horas, o mosto resulta de uma prensagem extremamente cuidada e suave. O mosto limpo fermenta em cubas de inox (75%) e em cascos de carvalho (25%) francês e austriaco de diferentes capacidades, onde estagia durante 9 meses sob as borras finas.

Engarrafamento: Maio de 2020.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13% vol.

Acidez Total: 6,2 g Ac.Tart./l.

pH: 3,09

Aspeto Visual: Cor pálida dourada.

Aspeto Olfativo: Carácter distinto, grande complexidade aromática e muito suave. Aromas frescos como bergamota e limão, maduros, e tropicais como nêspersas e abacaxi. Revelam-se também aromas delicados a frutos secos e a fumo.

Aspeto Gustativo: É na boca que se compreende a personalidade do Duas Quintas Reserva Branco com volume, fruta e frescura, num perfeito equilíbrio. A sua elegância torna-o num vinho muito fácil de beber. Final longo e fresco que prolonga o sabor da fruta.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: Entre os 13 °C e 15 °C.

Acompanhamento: Recomendamos com crustáceos, cozidos ou grelhados, peixe galo grelhado e robalo no forno. Também com queijo de ovelha meio curado.

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

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (AxCxL)
Duas Quintas Reserva 750 ml	6	8,038	170 x 245 x 310 mm = 0,0129 m³