

ESTABLISHED 1880
RAMOS PINTO
PORTO & DOURO



DUAS QUINTAS RESERVA BRANCO 2024

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: Inverno chuvoso, Primavera com alguns aguaceiros e Verão bastante seco. O ciclo vegetativo foi bastante precoce em todas as fases, devido à água presente no solo e às temperaturas amenas da Primavera. Durante os meses de Julho e Agosto, as temperaturas foram elevadas. As uvas brancas da Quinta de Ervamoira foram vindimadas do início de Agosto até meados de Setembro. Na Quinta dos Bons Ares, a vindima das uvas brancas começou em meados de Agosto e terminou na terceira semana de Setembro.

Encepamento: 89% Rabigato, 9% Arinto e 2% Gouveio.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Selecionámos, nas nossas Quintas de Ervamoira e dos Bons Ares, as uvas das melhores parcelas para o Duas Quintas Reserva Branco 2024. São realizadas inúmeras provas de bagos até ser encontrado o momento ideal para vindimar. As uvas são vindimadas manualmente e transportadas para a adega em pequenas caixas, separadas segundo a casta e a parcela. Depois de uma maceração de cacho inteiro, a frio, por um período de cerca de 24 horas, as uvas são prensadas, sem esmagar nem desengajar, de uma forma extremamente suave para preservar a frescura e a pureza do *terroir*. O mosto limpo fermenta em cubas de inox (70%) e em cascos de carvalho (30%) francês e austríaco de diferentes capacidades, onde estagia durante 9 meses sob as borras finas.

Engarrafamento: Junho de 2025.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12,5% vol.

Acidez Total: 6,1 g Ac.Tart./l.

pH: 3,23

Aspeto Visual: Cor límpida e brilhante, de amarelo claro.

Aspeto Olfativo: Nariz muito harmonioso, com notas de bergamota, rosas, pera no ponto certo e limão bem maduro.

Aspeto Gustativo: Boca muito viva, com garra, textura, fruta e frescura bem integradas. Delicioso. O Duas Quintas Reserva Branco 2024 é a perfeita afirmação do nosso *terroir* no Douro Superior, capaz de unir a maturação e frescura de uma forma precisa e elegante.

CONSUMO

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

Duas Quintas Reserva 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (kg)

8,0

CUBICAGEM (AxCxL)

163 x 244 x 310 mm