

ESTABLISHED 1880
RAMOS PINTO
PORTO & DOURO



DUAS QUINTAS RESERVA BRANCO 2022

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 2022 foi um ano extremamente seco, de precipitação inferior a metade da 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 favoreceram 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.

O Duas Quintas Reserva Branco, protagonista do reflexo do que melhor produzimos em cada ano, mantém a personalidade de grande elegância e equilíbrio, que o define.

Encepamento: 85% Rabigato, 10% Gouveio e 5% Arinto.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Seleccionámos, nas nossas Quintas de Ervamoira e dos Bons Ares, as uvas das melhores parcelas para o Duas Quintas Reserva Branco 2022. 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 (75%) e em cascos de carvalho (25%) francês e austríaco de diferentes capacidades, onde estagia durante 9 meses sob as borras finas. **Engarrafamento:** Maio de 2023.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13% vol.

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

pH: 3,26

Aspetto Visual: Cor amarelo pálido com reflexos dourados.

Aspetto Olfativo: Os aromas são frescos com grande vivacidade. É um vinho muito complexo e cristalino no nariz, apresenta flores doces e citrinos maduros. Bergamota e marmelo são alguns dos aromas que podemos destacar da enorme complexidade aromática deste Duas Quintas Reserva Branco 2022.

Aspetto Gustativo: A textura é muito suave em boca, com volume e fruta madura. O final é longo, preciso e harmonioso.

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)

170 x 245 x 310 mm