

ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO



DUAS QUINTAS RESERVA TINTO 2023

Características

PROVENIÊNCIA

Vinho: O Duas Quintas Reserva Tinto exprime a força e a complexidade do Douro Superior, e a excelência e elegância dos vinhos da casa Ramos Pinto. O equilíbrio do blend é atingido a partir de vinhos provenientes de duas quintas – Quinta de Ervamoira e Quinta dos Bons Ares - situadas a baixa (200m) e alta (600m) altitudes e com solos de xisto e granito, respectivamente.

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 marcado por contrastes: junho trouxe muita chuva, seguido por julho e agosto quentes e secos. A partir da segunda quinzena de setembro, registaram-se ciclos de chuvas intensas que dificultaram o final da vindima. Na Quinta de Ervamoira, as uvas tintas foram colhidas entre meados de agosto e meados de setembro, sem qualquer problema durante a maturação. Já na Quinta dos Bons Ares, a vindima de uvas tintas decorreu entre a segunda e a terceira semana de setembro.

Encepamento: Touriga Nacional (72%), Touriga Francesa (22%) e Tinta da Barca (6%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas, provenientes de parcelas escolhidas das nossas Quintas de Ervamoira e dos Bons Ares, foram vindimadas e seleccionadas manualmente, em caixas de pequeno volume. As uvas da Quinta de Ervamoira foram vinificadas em lagares de granito e as da Quinta dos Bons Ares em cubas de betão e de madeira. Após prensagem, o vinho realizou a fermentação maloláctica em tonéis de 6.000 a 10.000 litros. Durante 16 meses estagiou em tonéis (70%) e em barricas de carvalho francês novas (20%) e de um ano (10%). O vinho foi engarrafado em Junho de 2025.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 14% vol.

Acidez Total: 5,3 g Ac.Tart./l.

pH: 3,62

Aspetto Visual: Cor límpida e brilhante, vermelho escuro, com reflexos vivos.

Aspetto Olfativo: Aroma com grande complexidade, frutos do bosque, violetas e terra molhada são alguns dos descritores que podemos encontrar. Madeira muito bem integrada.

Aspetto Gustativo: Entrada em boca madura, com fruta, podemos destacar frutas como a ameixa e a cereja. Taninos muito finos e macios, final de boca longo e fresco.

CONSUMO

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

Acompanhamento: Recomendamos experimentar o Duas Quintas Reserva 2023 com carne vermelha grelhada, como o *chuletón* de boi maturado ou posta mirandesa. É excelente com bacalhau assado no forno, bochechas de porco estufadas com vinho tinto, Perú recheado ou moussaka com carne e beringela. Queijo da Serra da Estrela.

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

PRODUTO

Duas Quintas Reserva 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

3

PESO POR CAIXA (kg)

4,932

CUBICAGEM (AxCxL)

90 x 325 x 267 mm