

ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO



DUAS QUINTAS BRANCO 2024

Características

PROVENIÊNCIA

Vinho: O Duas Quintas Branco é um vinho do Douro Superior, proveniente da Quinta de Ervamoira, situada a 150 metros de altitude, e da Quinta dos Bons Ares, a 600 metros de altitude, elaborado com castas tradicionais da região. É um branco genuíno, fino e elegante, que exprime o potencial desta sub-região.

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: 60% Rabigato, 17% Viosinho, 13% Arinto e 10% Códega.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

A data de vindima de cada parcela é decidida depois de sucessivas provas de uva no campo. Após a decisão tomada, as uvas são vindimadas manualmente e transportadas para o centro de vinificação, separadas segundo a casta e a parcela. Segue-se uma maceração de cacho inteiro a frio por um período de, aproximadamente, 24 horas. As uvas frescas são prensadas suavemente e o mosto é transferido para as cubas subterrâneas, onde é feita a decantação. Segue-se assim o acerto da turbidez do mosto e dá-se início à fermentação. Cerca de 90% do vinho fermenta e estagia em cubas de inox e os restantes 10% em cascos de carvalho francês de diferentes capacidades. Durante todo o estágio os vinhos estão em contacto com as borras.

Engarrafamento: O Duas Quintas Branco 2024 foi engarrafado a partir do início de Março de 2025.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13% vol.

Acidez Total: 5,7 g Ac.Tart./l.

pH: 3,26

Aspeto Visual: Límpido e brilhante, de cor amarela pálida com reflexos esverdeados.

Aspeto Olfativo: Apresenta uma expressão aromática muito elegante, onde suaves aromas de flores doces se misturam com notas mais maduras, mas subtis, de abacaxi e pêssego. Em camadas mais profundas, revelam-se especiarias e um ligeiro toque fumado.

Aspeto Gustativo: A elegância mantém-se em boca. Entrada com volume e fruta que converge num final longo e frutado. As notas de citrinos prolongam a sensação de frescura até ao gole seguinte. O Duas Quintas branco 2024 é um exemplo do melhor que o nosso terroir nos pode oferecer. Harmonia, vivacidade e personalidade.

CONSUMO

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

Acompanhamento: Pode beber-se sozinho ou como aperitivo. O Duas Quintas Branco 2024 acompanha muito bem qualquer peixe grelhado ou pratos de marisco. Como sugestão um salmão assado com molho de limão e ervas e arroz de tamboril.

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 750 ml	6	8,0	170 x 245 x 310 mm
Duas Quintas 357 ml	12	8,5	256 x 192 x 245 mm