

ESTABLISHED 1880
RAMOS PINTO
 PORTO & DOURO



DUAS QUINTAS BRANCO 2020

Características

PROVENIÊNCIA

Vinho: O Duas Quintas Branco é um vinho do Douro Superior, proveniente da Quinta de Ervamoira, 150 metros de altitude, e da Quinta dos Bons Ares, 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: O ano vitícola de 2020 foi marcado por um ciclo vegetativo muito precoce devido a temperaturas amenas no final do Inverno e início da Primavera. Apesar de até Maio a quantidade de chuva ter sido superior ao ano anterior, o final de Primavera e todo o Verão foram muito secos e quentes. Apesar da aceleração da maturação devido às altas temperaturas no Verão, as uvas brancas resistiram muito bem ao calor, tendo sido colhidas com um óptimo pontencial aromático e preservando um nível de acidez muito interessante.

O ano de 2020 é um ano de produção muito baixa, mas que se destaca sobretudo pela intensidade aromática da fruta.

Encepamento: 60% Rabigato, 20% Viosinho, 15% Arinto e 5% 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 e austríaco de diferentes capacidades. Durante todo o estágio os vinhos são trabalhados com as borras.

Engarrafamento: Maio de 2021.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13% vol.

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

pH: 3,25

Aspetto Visual: Limpido e brilhante, cor amarela pálida.

Aspetto Olfativo: Expressivo no nariz, com notas a citrinos maduros como o limão. Depois de agitar surgem outros aromas como pêssegos e damascos, mas sempre com uma sensação fresca de fundo.

Aspetto Gustativo: Na boca entra cheio e são as frutas mais maduras que chamam à atenção. O final é longo com uma frescura mineral que equilibra o vinho na perfeição.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: Entre os 12 °C e 14 °C.

Acompanhamento: Pode beber-se sozinho ou como aperitivo. No entanto o Duas Quintas Branco 2020 acompanhará muito bem qualquer peixe grelhado ou pratos de marisco. Como sugestão um arroz de lavagante e robalo ao Sal.

Observações: Guardar a garrafa ao alto e ao abrigo da luz.

PRODUTO

Duas Quintas 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (kg)

7,526

CUBICAGEM (AxCxL)

170 x 245 x 310 mm