

ESTABLISHED 1880
RAMOS PINTO
 PORTO & DOURO



DUAS QUINTAS TINTO 2018

Características

PROVENIÊNCIA

Vinho: O Duas Quintas Tinto 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) e é elaborado com castas tradicionais que exprimem o potencial desta região especial.

Ano: Depois de um ano seco e muito precoce, o frio do inverno de 2018 devolveu a normalidade ao ciclo vegetativo da vinha. Chuvas intensas na primavera e início de verão, assim como temperatura frescas até ao final de Julho atrasaram a vindima. Agosto e Setembro, os dois meses cruciais na maturação das uvas foram secos e quentes, permitindo atingir o estado de maturação desejado para a colheita. Os vinhos de 2018 têm uma elegância e frescura surpreendente.

Encepamento: 48% Touriga-Nacional, 27% Touriga-Franca e 25% de castas tradicionais durienses: Tinta-Roriz, Tinta da Barca, Tinta-Barroca, Sousão, Tinto-Cão e Tinta-Amarela.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Parcela a parcela, as uvas são provadas sucessivamente no campo até ser encontrado o momento ideal para vindimar. Chegadas à adega as uvas são desengaçadas e esmagadas e dirigidas para diferentes vasilhas de fermentação (lagares de granito, balseiros de carvalho, cubas de betão e de inox) separadas por casta e parcela. O conhecimento profundo das nossas parcelas permite-nos escolher qual a vasilha e tipo de fermentação que mais lhe convém. O tempo de maceração entre o mosto e as películas é prolongado o tempo necessário para se conseguir o corpo e estrutura desejados. Após a fermentação maloláctica, 20% do vinho estagia em barricas de carvalho francês, 30% em toneis e balseiros do mesmo tipo de madeira e os restantes 50% em cubas de inox durante cerca de 12 meses. Este vinho foi engarrafado entre Maio e Julho de 2020.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 14% vol.

Acidez Total: 5,2 g Ac.Tart./l.

pH: 3,79

Aspetto Visual: Cor vermelha escura, com reflexos cereja, limpa e brilhante.

Aspetto Olfativo: Enorme vivacidade aromática, cheiro a bosque, terra molhada, frutos vermelhos e uma variedade grande de especiarias frescas.

Aspetto Gustativo: Na boca as dimensões volume, frescura e fruta estão muito bem equilibradas, levando-nos a um final longo com taninos muito macios e finos. O Duas Quintas Tinto 2018 destaca-se pela sua elegância, frescura e vivacidade.

CONSUMO

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

Acompanhamento: Excelente como companhia de leitura, conversa com amigos e aperitivo. A elegância do ano 2018 permite acompanhar uma variedade grande de pratos. Recomendamos com bacalhau na brasa, pratos vegetarianos e rosbife. Ótimo com queijo de ovelha curado.

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



PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Duas Quintas 750 ml	6	8,0	304 x 239 x 155 mm
Duas Quintas 375 ml	12	8,5	245 x 192 x 256 mm