

ESTABLISHED 1880  
**RAMOS PINTO**  
 PORTO & DOURO



## DUAS QUINTAS RESERVA TINTO 2019

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Vinho:** O Duas Quintas Tinto Reserva 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 ano vitícola de 2019 foi muito seco e as temperaturas registadas nos primeiros meses de 2019 foram elevadas e, por isso, adiantaram o ciclo vegetativo da vinha. As temperaturas amenas de Agosto e Setembro prolongaram este ciclo e permitiram uma maturação contínua com um nível de stress hídrico ideal. A vindima de uvas tintas começou dia 28 de Agosto na Quinta de Ervamoira e prolongou-se até ao início de Outubro na Quinta dos Bons Ares. A colheita de 2019 foi de facto excepcional, com os vinhos a conjugarem a fruta, a frescura, a concentração e qualidade de taninos em perfeita harmonia.

**Encepamento:** 70% Touriga-Nacional, 20% Touriga-Francesa e 10% Tinta da Barca.

#### 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 6000 a 10000 litros. Durante 18 meses estagiou em tonéis (50%) e em barricas de carvalho francês novas (20%) e de um ano (30%). O vinho foi engarrafado em Maio de 2021.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 15,5% vol.

**Acidez Total:** 6,0 g Ac.Tart./l.

**pH:** 3,43

**Aspetto Visual:** Cor vermelho-escura, com reflexo grenat, limpa e brilhante.

**Aspetto Olfativo:** Aroma muito vivo e fresco, vinoso, complexo. Os aromas a fruta madura misturam-se com aromas mais frescos, mentolados. Revela aromas a especiarias como o cravinho e a pimenta preta, tudo isto envolvido por um tostado da madeira muito bem integrado.

**Aspetto Gustativo:** Entrada em boca com volume, ameixas maduras e aromas ao fresco do bucho. Boa estrutura, com taninos macios e uma frescura que alonga a sensação de final de boca.

#### CONSUMO

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

**Acompanhamento:** Recomendamos experimentar o Duas Quintas Reserva 2018 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

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (kg)

CUBICAGEM (AxCxL)

Duas Quintas Reserva 750 ml

6

9

170 x 245 x 310 mm