

ESTABLISHED 1880
RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS TINTO 2022

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: O ano vitícola de 2022 foi um ano extremamente seco, de precipitação inferior ao ano agrícola anterior. Na Quinta de Ervamoira, o Verão foi ligeiramente mais ameno do que na Quinta dos Bons Ares, na qual as temperaturas atingiram valores elevados, do final da Primavera ao final do Verão. Apesar das temperaturas altas e seca severa, que favoreceram a sanidade das uvas, a maturação foi diferente do normal, com menor quantidade de açúcar, que se traduziu em níveis alcoólicos e de acidez mais reduzidos, mas de maior concentração e volume. Foi um ano difícil, em termos de viticultura, no entanto, o Duas Quintas 2022 é um vinho de grande equilíbrio entre frescura, concentração, fruta e estrutura.

Encepamento: Touriga-Nacional (56%), Touriga-Francesa (23%) e 21% 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 separadas por casta e parcela, são desengaçadas, suavemente esmagadas e dirigidas para diferentes vasilhas de fermentação - lagares de granito, balseiros de carvalho, cubas de betão e de inox. O conhecimento profundo das nossas parcelas permitem-nos escolher qual a vasilha e tipo de fermentação mais adequado. O tempo de maceração entre o mosto e as películas é prolongado, 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.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13% vol.

Acidez Total: 5,4 g Ac.Tart./l.

pH: 3,78

Aspetto Visual: Cor vermelha grená, límpida e brilhante.

Aspetto Olfativo: Os primeiros aromas são de especiarias carnudas que nos envolvem numa gordura balsâmica repleta de cerejas maduras.

Aspetto Gustativo: A entrada de boca é aveludada e arredondada, acompanhando as sensações olfativas. Encontramos um final especiado e estruturado.

CONSUMO

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

Acompanhamento: É uma excelente companhia de leitura, conversa com família, amigos e como aperitivo. Dada a sua elegância e frescura é um vinho com uma enorme amplitude e possibilidades gastronómicas: acompanhamento de uma feijoada, pratos vegetarianos, rosbife, pratos à base de carnes brancas e, ainda, um bacalhau na brasa ou um peixe no forno.

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

PRODUTO

Duas Quintas 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (kg)

7,6

CUBICAGEM (LxCxAx)

304 x 239 x 155 mm