

ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO



DUAS QUINTAS RESERVA BRANCO 2023

Características

PROVENIÊNCIA

Vinho: A marca Duas Quintas é sinónima de *blend* (Quinta de Ervamoira e Quinta dos Bons Ares): de terras de baixa e de alta altitude, de maturação e de frescura, de xisto e de granito. O Reserva Branco é um retrato perfeito do nosso *terroir*, puro, honesto e surpreendente pela sua frescura natural e pela sua elegância. Um vinho com uma personalidade única. Um vinho para ser apreciado desde jovem e com grande capacidade de envelhecimento.

Ano: O ciclo vegetativo da vinha começou precocemente devido à boa quantidade de água no solo, resultado de um Inverno chuvoso e temperaturas altas no início da Primavera. Até ao final de Maio, as temperaturas estabilizaram e não houve ocorrência de chuva. O Verão foi marcado por chuvas em Junho, seguido por Julho e Agosto quentes e secos. A partir da segunda quinzena de Setembro, as chuvas intensas dificultaram o final da vindima. Na Quinta de Ervamoira, as uvas brancas foram colhidas entre o início de Agosto e meados de Setembro, sem problemas durante a maturação. Na Quinta dos Bons Ares, a vindima das uvas brancas começou em meados de Agosto e terminou na terceira semana de Setembro. Em 2023, destacamos o potencial aromático das uvas brancas, especialmente da casta Rabigato, sem dúvida a casta principal do Duas Quintas Reserva Branco.

Encepamento: 90% Rabigato, 7% Arinto e 3% Gouveio.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Seleccionámos, nas nossas Quintas de Ervamoira e dos Bons Ares, as uvas das melhores parcelas para o Duas Quintas Reserva Branco 2023. São realizadas inúmeras provas de bagos até ser encontrado o momento ideal para vindimar. As uvas são vindimadas manualmente e transportadas para a adega em pequenas caixas, separadas segundo a casta e a parcela. Depois de uma maceração de cacho inteiro, a frio, por um período de cerca de 24 horas, as uvas são prensadas, sem esmagar nem desengajar, de uma forma extremamente suave para preservar a frescura e a pureza do *terroir*. O mosto limpo fermenta em cubas de inox (75%) e em cascos de carvalho (25%) francês e austríaco de diferentes capacidades, onde estagia durante 9 meses com borras finas.

Engarrafamento: Junho de 2024.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13% vol.

Acidez Total: 5,8 g Ac.Tart./l.

pH: 3,30

Aspetto Visual: Cor amarela pálida, brilhante, com reflexos dourados.

Aspetto Olfativo: Nariz muito elegante e fresco, suave perfume de rosas brancas e bergamota, que vai evoluindo para aromas mais maduros e doces, como abacaxi e pêssego em calda.

Aspetto Gustativo: Entrada em boca vibrante, com textura crocante. A fruta vai surgindo delicadamente até um final longo e mineral. O Duas Quintas Reserva Branco 2023 é a perfeita afirmação do nosso *terroir* no Douro Superior, capaz de unir maturação e frescura de forma precisa e elegante.

CONSUMO

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

Acompanhamento: Recomendamos com crustáceos, cozidos ou grelhados, peixe galo grelhado e robalo no forno. Também com queijo de ovelha meio curado.

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

PRODUTO

Duas Quintas Reserva 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (kg)

8,0

CUBICAGEM (AxCxL)

170 x 245 x 310 mm