

ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO



DUAS QUINTAS RESERVA TINTO 2022

Características

PROVENIÊNCIA

Vinho: O Duas Quintas Reserva Tinto 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 2022 foi um ano extremamente seco, de precipitação inferior a metade da do 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 da 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 Reserva Tinto 2022 é um vinho de grande complexidade e harmonia entre concentração e frescura.

Encepamento: 75% Touriga-Nacional, 18% Touriga-Francesa e 7% 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 16 meses estagiou em tonéis (70%) e em barricas de carvalho francês novas (20%) e de um ano (10%). O vinho foi engarrafado em Junho de 2024.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.

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

pH: 3,67

Aspetto Visual: Cor límpida e brilhante, rubi, com reflexos vermelho-vivo.

Aspetto Olfativo: Aroma profundo e maduro, em que se destacam frutas maduras como a ameixa, a groselha e as amoras. À medida que vai abrindo, sobressaem aromas mais frescos e doces, como violetas e esteva, característicos da Touriga Nacional, que é a casta mais presente no blend. A madeira está bem integrada, com sensação adocicada de coco e um toque fumado.

Aspetto Gustativo: Em boca, é extremamente elegante e fino. A entrada é suave, com fruta mais fresca, como framboesas e morangos, a destacar-se. Final longo, com taninos muito suaves e uma frescura mineral que refresca.

CONSUMO

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

Acompanhamento: Recomendamos experimentar o Duas Quintas Reserva 2022 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

Duas Quintas Reserva 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (kg)

8

CUBICAGEM (AxCxL)

170 x 245 x 315 mm