



# DUAS QUINTAS RESERVA

## DOURO TINTO 2012

### O 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, Ervamoira e Bons Ares, situadas a baixa (200m) e alta (600m) altitude e com solos de xisto e granito respectivamente.

### O ANO

A colheita 2012 foi marcada pela escassa precipitação invernal e pelas frescas temperaturas registadas na Primavera e no início do Verão. O calor chegou em Agosto contribuindo para a excelente maturação das uvas. Estes factores influíram sobretudo no pequeno tamanho dos bagos, na sua concentração e na sua frescura. A amplitude e o requinte são as duas principais características do Duas Quintas Reserva 2012

### VINIFICAÇÃO

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. A fermentação teve lugar em lagares de granito e em cubas de madeira, betão ou Inox, dependendo das parcelas. Após descubca e prensagem em prensa vertical o vinho realizou a fermentação maloláctica. Durante 20 meses estagiou em barricas novas de um ano e dois anos. O vinho foi engarrafado em Julho de 2014.

### NOTAS DE PROVA

Intensa cor escura, grená quase opaco.

Aroma distinto e profundo a flor de laranjeira, tangerina, terra, especiarias e folhas de tabaco. Boca concentrada, taninos finos, marcada sobretudo por um final muito longo.

### GASTRONOMIA & GUARDA

A estrutura e a concentração do Duas Quintas Reserva 2012 fazem deste vinho o acompanhamento ideal para pratos com alguma intensidade como assados e estufados de vitela, javalí e veado. Recomendamos servi-lo também com bacalhau assado com azeite e alho. É igualmente excelente com queijo da Serra.

Temperatura de consumo entre os 16° e os 18° C.

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

### DETALHES TÉCNICOS

Castas: Touriga Nacional (60%)  
Tinta Barca (10%)  
Touriga Franca (30%)

Álcool 14%vol  
Acidez Total 5,1g/l  
pH 3,65

Contém sulfitos



RAMOS PINTO, VINHOS S.A.  
Av. Ramos Pinto, 380  
4400-266 V.N.de Gaia

ramospinto@ramospinto.pt  
www.ramospinto.pt

