



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Tinto 2021

“A doçura e frescura da fruta misturam-se de forma harmoniosa, originando um final duradouro e refrescante, com taninos macios.”

O 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.

O ANO

O ano vitícola de 2021 fica marcado por um Verão notavelmente fresco. Graças às reservas abundantes de água no solo e às temperaturas relativamente altas no início da Primavera, o ciclo vegetativo iniciou-se de forma acelerada. Felizmente, à medida que o stress hídrico diminuiu e as temperaturas permaneceram amenas até o final da colheita, o ciclo decorreu sem contratemplos significativos. O principal desafio deste ano foram as chuvas que ocorreram em Setembro, mas, felizmente, a colheita estava praticamente concluída em meados de Setembro.

Os Duas Quintas Tinto 2021 é um vinho muito elegante, com grande expressão aromática e uma frescura ímpar.

VINIFICAÇÃO

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 permite-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. Este vinho foi engarrafado entre Março e Julho de 2023.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha grená, límpida e brilhante.

Aroma vivo. Forte intensidade aromática, destacando-se morangos, framboesas, esteva e, ainda, aromas quentes como o cacau.

A entrada de boca é envolvente e vibrante. A doçura e frescura da fruta misturam-se de forma harmoniosa, originando um final duradouro e refrescante, com taninos macios.

GASTRONOMIA

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.



CASTAS

Touriga Nacional (51%)
Touriga Franca (26%)
Castas tradicionais durienses (23%)
(Tinta Roriz, Tinta da Barca, Tinta Barroca, Sousão, Tinto Cão, Tinta Amarela.

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

16°C – 18°C | 60,8°F – 64,4°F

Álcool 13,5% vol.
Acidez Total 5,4 g/l
pH 3,74



Região Demarcada do Douro