

DUAS QUINTAS TINTO



Duas Quintas tinto es un vino de la parte más alta del Duero. Pertenece a la Quinta de Ervamoira a 150 metros de altitud y a la Quinta dos Bons Ares a 600 metros de altitud, donde se cultivan variedades tradicionales que expresan el potencial de esa región.

Vinificación

Las uvas son cosechadas a mano en cajas de 150Kg, prensadas y despalillado, y después fermentadas en cubas de acero inoxidable donde la temperatura nunca supera los 25°C. Las uvas son maceradas hasta obtener un vino con el cuerpo y la estructura deseados. Después de fermentación maloláctica, el 25% del vino envejece en barricas de roble francés por 12 meses y el restante en cubas de acero inoxidable. El vino se embotellada 18 meses después.

Productor:	Ramos Pinto
Origen:	Portugal / Valle del Douro
Graduación:	13,5 °
Presentación:	75 cl.
PH:	3.69
Acidez:	4,9 g/l
Variedades:	Touriga Nacional 45%, Touriga Franca 25%, Tinta Roriz 10%, Sousón 5%, Tinta Amarela 2%, Tinta Cao 3%
Crianza:	18 meses
Tipo de barrica:	Roble francés
Temperatura de servicio:	16-18°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tinto

PUNTUACIONES

- 90/100 - Duas Quintas Red 2012, Wine Enthusiast, 2014, EUA
- 91/100 - Duas Quintas Red 2011, Wine Spectator Magazine, 2014, EUA
- 90/100 - Duas Quintas Red 2011, Wine Enthusiast, 2013, EUA

MARIDAJE

Una excelente opción para el aperitivo, este vino es una buena opción para acompañar las comidas diarias y platos ligeros (sopas, ensaladas...). Recomendamos especialmente que Duas Quintas tinto sea servido con el plato típico de Portugal, la Feijoada o con carnes a la parrilla/barbacoa.

Es ideal al final de una comida, servido con quesos consistentes.

DUAS QUINTAS TINTO

NOTAS DE CATA

Claro y brillante, tiene un intenso color granate oscuro con reflejos rojizos. Un aroma fresco y penetrante donde aromas florales y de romero dominan y son remplazados por la fruta madura, ciruela y aromas de higo con matices de chocolate negro. En la boca, el vino es denso y fresco, con taninos sedosos que dejan un final agradable, con toques de frutas rojas como la cereza.