



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS

Rouge 2019

“...volume, fraîcheur et fruits sont très bien équilibrés...”

### LE VIN

Le Duas Quintas Rouge est un vin du Douro Supérieur, en provenance du Domaine de Ervamoira (150 mètres d'altitude) et du Domaine de Bons Ares (600 mètres d'altitude). Il est élaboré avec des cépages traditionnels qui expriment le potentiel de cette région spéciale.

### L'ANÉE

L'année viticole 2019 a été très sèche, avec des niveaux de précipitations très inférieurs à la normale. Les températures enregistrées au cours des premiers mois de 2019 ont été élevées et ont donc avancé le cycle végétatif de la vigne. Tout indiquait une récolte précoce, mais les températures douces d'août et septembre ont prolongé ce cycle et permis une maturation continue avec un niveau de stress hydrique idéal. À la Quinta dos Bons Ares, la sécheresse a été encore plus sévère, mais les pluies du début de l'été ont reconstitué les niveaux d'eau dans le sol pour une fin de maturation optimale des raisins, également dans cette Quinta. Les vendanges de raisins rouges ont commencé le 28 août à la Quinta de Ervamoira et se sont poursuivies jusqu'à début octobre à la Quinta dos Bons Ares. La récolte 2019 a en effet été exceptionnelle, les vins alliant fruit, fraîcheur, concentration et qualité tannique en parfaite harmonie.

### VINIFICATION

Parcelle par parcelle, les raisins sont dégustés successivement dans le champ jusqu'à ce que le moment idéal pour la récolte soit trouvé. Une fois au chai, les raisins sont égrappés et foulés, puis envoyés dans différents récipients de fermentation (moulins en granit, cuves en chêne, cuves en béton et en acier inoxydable) séparés par cépage et par parcelle. Notre connaissance approfondie de nos parcelles nous permet de choisir la cuve et le type de fermentation qui vous conviennent le mieux. Le temps de macération entre le moût et les peaux est prolongé aussi longtemps que nécessaire pour obtenir le corps et la structure souhaités. Après la fermentation malolactique, 20% du vin vieillit en fûts de chêne français, 30% en fûts et cuves du même type de bois et les 50% restants en cuves inox pendant environ 12 mois. Ce vin a été mis en bouteille entre avril et juillet 2021.

### NOTES DÉGUSTATION

Couleur rouge foncé avec des reflets grenats, propre et brillant. La concentration de fruits nous surprend, des arômes frais et vifs de baies sauvages comme les mûres, les fraises et les framboises, plus profonds, ceux-ci se mêlent à des arômes d'épices fraîches et d'autres arômes plus chauds et grillés. En bouche, l'intensité et la concentration du fruit sont maintenues, la finale est longue et fraîche, avec des tannins doux. Duas Quintas Tinto 2019 se distingue par l'harmonie parfaite entre sa concentration et sa vivacité. Une grande année.

### GASTRONOMIE

Excellent comme compagnon de lecture, dans les conversations entre amis et comme apéritif. L'élégance de l'année 2018 lui permet d'accompagner une grande variété de plats. Nous le recommandons avec de la morue braisée, des plats végétariens et du roastbeef. Très bon avec un fromage de brebis affiné. Température de consommation entre 16° et 18° C. Conserver la bouteille couchée dans un lieu frais, sec et à l'abri de la lumière.



### CÉPAGES

Touriga Nacional (51%)  
Touriga Francesa (26%)  
Cépages traditionnels du Douro (23%)  
Tinta Roriz, Tinta da Barca,  
Tinta Barroca, Sousão, Tinto Cão,  
Tinta Amarela

### CONSERVATION

Conserver la bouteille couchée dans un lieu frais, sec et à l'abri de la lumière.

### TEMPERATURE CONSERVATION

16°C – 18°C | 60,8°F – 64,4°F

Alcool 14,5% vol.  
Acidité Totale 5,2 g/l  
pH 3,79



REGIÓN DÉMARQUÉE DU DOURO