



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Rouge 2005

“...sensation d'équilibre entre les fruits noirs, les tanins fermes et une bonne acidité.”

LE VIN

Le Duas Quintas Rouge Reserva exprime la force et la complexité du Douro supérieur et l'excellence et l'élégance des vins de la maison Ramos Pinto. L'équilibre du mélange est atteint à partir de vins provenant de deux domaines, Ervamoira et Bons Ares, situés à basse (200 m) et haute (600 m) altitude et ayant respectivement des sols de schiste et de granit.

L'ANÉE

En dépit de la sécheresse extrême, l'année 2005 a produit des vins à la fois bons et dignes d'intérêt. Fin août, les vignes montraient des signes de grand stress.

L'hiver précédent avait été extrêmement sec. Lorsque le mois d'août toucha à sa fin sans aucune goutte de pluie, les préoccupations se concentraient autour de la vendange.

Début septembre, le temps changea et la pluie ne cessa de tomber pendant plusieurs jours de vendange. Un ciel bleu succéda à la pluie et le reste de la vendange se déroula dans les conditions idéales : nuits fraîches et rosée intense.

VINIFICATION

Les raisins, issus de parcelles spécifiquement sélectionnées de nos domaines vinicoles Quinta de Ervamoira et Quinta dos Bons Ares, ont été cueillis manuellement.

La vinification a été faite dans de petites cuves en inox et dans des lagares en granit. La température de fermentation a oscillé entre 25 et 28°C. Un mois plus tard, le vin a été retiré des cuves et les matières ont été pressées dans un pressoir vertical. La fermentation malolactique a eu lieu dans des barriques (neuves et d'un an) et des tonneaux (d'une capacité de 6 200 L) en chêne français.

La permanence dans le bois a duré 14 mois.

NOTES DÉGUSTATION

Robe dense et brillante, avec des reflets rouge foncé.

Doté d'un arôme fleuri et de fruits sylvestres (mûres, framboises et fraises) ainsi que d'une élégante touche boisée bien intégrée dans l'ensemble.

Il est bien structuré en bouche, solide et consistant et dénote d'une touche de fraîcheur. Entrée douce, suivie d'une sensation d'équilibre entre les fruits noirs, les tanins fermes et une bonne acidité.

Finale en bouche persistante avec de complexes arômes balsamiques.

GASTRONOMIE

Parfait pour accompagner le gibier et la viande rouge, en particulier la *posta mirandesa* [tranche épaisse de bœuf de la région de Miranda de Douro] et le rosbif. Il se marie également très bien avec les plats de morue et les fromages forts.



CÉPAGES

Touriga Nacional (80%)
Touriga Francesa (15%)
Tinta Barroca (6%)

CONSERVATION

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

TEMPERATURE CONSERVATION

18°C - 20°C | 64,4°F - 68 °F

RÉCOMPENSES

91/100 - Wine Advocate 2015, Mark Squires
90/100 - Wine Spectator 2008
90/100 - Wine Advocate 2008
90/100 - Wine Spectator 2007, Kim Marcus

Contient des sulfites
Collé avec de l'albumine d'œuf
Alcool 14% vol.
Acidité Totale 5,4g/l
pH 3,62



RÉGION DÉMARQUÉE DU DOURO