



ESTABLISHED 1880
RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Rouge 1994

“...une finale longue et persistante qui donne envie d'en reprendre une gorgée.”

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

L'année 1994 a été excellente tant pour les vins du Douro comme pour les vins de Porto. Des conditions climatiques extraordinaires ont produit un vin élégant, étoffé, fort et très savoureux.

VINIFICATION

La fermentation s'est faite dans des cuves en inox avec remontage automatique et température contrôlée. Après la fermentation malolactique, il a séjourné dans des fûts de chêne pendant une période de six à huit mois et a été mis en bouteille l'année suivant la vendange. Il a séjourné en bouteille pendant deux ans.

NOTES DÉGUSTATION

Belle couleur rouge vif, intense et un ménisque avec des nuances de cassis.

Le premier nez apporte une sensation envoûtante, de douceur, de finesse, de tendresse et laisse entrevoir un arôme particulièrement complexe et fin. Très fruité, intense et parfaitement équilibré, aux arômes boisés, fins et bien intégrés.

En bouche, l'attaque est pleine, douce, fine et son développement continu et admirable. Les tanins, mûrs et doux sont très bien équilibrés grâce à un excellent support acide. Une sensation à la fois fruitée et complexe, qui dévoile déjà une grande capacité de vieillissement, est évidente. La fin de bouche très longue et très savoureuse, assure une satisfaction chaleureuse et agréable. Dans l'ensemble, la structure apporte une finale longue et persistante qui donne envie d'en reprendre une gorgée.

GASTRONOMIE

Accompagne très bien le gibier et la viande rouge. Se marie particulièrement bien avec la charcuterie et les plats aromatisés à l'ail.



CÉPAGES

Touriga Francesa (50%)
Touriga Nacional (25%)
Tinta Barroca (25%)

CONSERVATION

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

TEMPERATURE CONSERVATION

16 °C - 18°C | 60,8 °F - 64,4°F

RÉCOMPENSES

93/100 - Wine Advocate 2015, Mark Squires

Contient des sulfites.
Collé avec de l'albumine d'œuf
Alcool 13% vol.
Acidité Totale 4,8g/l
pH 3,69



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO