



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA Rouge 2006

“...le Duas Quintas Reserva 2006 est un vin qui transmet harmonie et complexité.”

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 2006 a marqué la commémoration des 250 ans de la Région Délimitée du Douro.

Au plan climatique, la vendange 2006 a été caractérisée dans la région du Douro supérieur par de fortes températures au début du mois de septembre, après un mois d'août relativement frais. Dans ces conditions, les deux domaines, Ervamoira et Bons Ares, l'un situé à basse altitude sur un sol schisteux, l'autre à haute altitude sur un sol granitique, apportent équilibre et harmonie à nos vins. Le Réserve 2006 exprime la force et la complexité de cette région ancienne, ainsi que l'excellence et l'élégance des vins de la maison Ramos Pinto.

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 grenat foncé, intense et brillante.

À l'entrée, le nez porte sur un arôme dense et enveloppant. Des notes variées, des fruits mûrs (prune, cerise) aux épices (curry, cannelle, anis ?) en passant par des notes mentholées et de chocolat, confèrent à ce vin une forte complexité aromatique.

En bouche, il est très rond et bien charpenté, la sensation tannique est constante et veloutée. Le vin est savoureux et persistant. On retrouve les arômes fondus d'épices et de fruits mûrs.

En résumé, le Duas Quintas Reserva 2006 est un vin qui transmet harmonie et complexité.

GASTRONOMIE

Le Réserve 2006 accompagne bien les plats de viande rouge, rôtie ou grillée, mais il se marie également avec bonheur avec les fromages forts en fin de repas. Osez enfin le déguster avec des desserts à la fraise et au chocolat noir.



CÉPAGES

Touriga Nacional (80%)
Touriga Francesa (15%)
Tinta Barroca (5%)

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



92/100 - Wine Spectator 2008, Kim Marcus

Contient des sulfites
Collé avec de l'albumine d'œuf
Alcool 15,5% vol.
Acidité Totale 5,75g/l
pH 3,6



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO