



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Rouge 2003

“...Charnu et velouté... savoureuse et longue.”

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 2003 a été marquée par une pluviosité totale normale quoique très inégalement répartie. Il n'est pas tombé une goutte de pluie entre le début du printemps et la fin mai. En mars, le débourement s'est déroulé normalement et la floraison a eu lieu dans la seconde quinzaine de mai sous d'excellentes conditions climatiques. La maturation, qui s'est déroulée pendant une période très chaude et sèche, sous des températures moyennes de 45°C, a non seulement permis d'obtenir une haute concentration de différents constituants mais a également contribué à ce que l'état sanitaire des raisins soit parfait.

Les températures se sont maintenues élevées au cours de la vendange, donnant des petits grains de raisins et présentant une bonne concentration de sucre, d'arômes et de tanins doux.

Malgré cela, l'année 2003 a été bonne, un peu irrégulière en ce qui concerne les températures, mais a néanmoins produit des vins riches et concentrés.

VINIFICATION

La fermentation s'est faite en cuves d'innox équipées de remontage automatique à température contrôlée. Après la fermentation malolactique, le vin a reposé dans des fûts en chêne français pendant une période de 6 à 12 mois. Il a été mis en bouteille l'année suivante et a reposé 2 ans dans les bouteilles.

NOTES DÉGUSTATION

Robe rouge intense, presque opaque, laissant poindre un ménisque rougeâtre.

Arôme intense et expressif. Velouté et très fruité, présentant des arômes vifs de fruits bien mûrs. Légèrement poivré, il est à la fois très équilibré et frais. Excellent arôme de vanille provenant de son vieillissement en fûts de bois.

Au palais, attaque fraîche, savoureuse et nullement agressive. Très équilibré, il présente des tanins doux et une acidité parfaite. Fruité et vif, avec des saveurs de fruits bien mûrs comme la cerise et une touche d'arbose. Excellent équilibre entre fruits et tanins.

Charnu et velouté, finale en bouche savoureuse et longue. Persistant, doté d'un bon potentiel de vieillissement.

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
Tinta Barroca
Touriga Francesa

CONSERVATION

Conservier 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 2007

Contient des sulfites
Collé avec de l'albumine d'œuf
Alcool 13,5% vol.
Acidité Totale 5,30g/l
pH 3,60



RÉGION DÉMARQUÉE DU DOURO