



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA Rouge 2017

“Le Douro Supérieur dans sa splendeur.”

LE VIN

Le Duas Quintas Tinto Reserva exprime la force et la complexité du Douro Supérieur, ainsi que l'excellence et l'élégance des vins de la maison Ramos Pinto. L'équilibre du blend est atteint à partir de vins issus de deux domaines - le Domaine de Ervamoira et le Domaine de Bons Ares - situés à basse (200 m) et haute (600 m) altitudes et dotés respectivement de sols de xyste et de granit.

L'ANÉE

Notre récolte de 2017 sera rappelée par la rapidité de maturation des raisins. Un hiver sec et des températures printanières élevées furent les principales causes de ce phénomène. Il faut remonter à 1995 pour trouver une vendange aussi précoce. L'état de salubrité des raisins s'avérait idéal et les rendements furent faibles. Le profil de la récolte 2017 est mûr, riche et parfumé.

VINIFICATION

Les raisins, issus de parcelles choisies de nos Domaines de Ervamoira et de Bons Ares, ont été vendangés et triés manuellement, dans des caisses de faible volume. Les raisins du Domaine de Ervamoira ont été vinifiés dans des pressoirs en granit et ceux du Domaine de Bons Ares dans des cuves rondes en béton et en bois. Après le décuvage et le pressage dans une presse verticale, le vin a réalisé sa fermentation malolactique dans des foudres de 6000 à 10000 litres. Il a séjourné pendant 18 mois dans des tonneaux et des barriques en chêne français, soit neufs soit âgés d'un an. Le vin a été mis en bouteilles en mai 2018.

NOTES DÉGUSTATION


Couleur limpide et brillante, aspect dense et concentré. Nez riche, mûr, subtil et fumé. De souligner, entre autres, des arômes rappelant les prunes noires, les figues, les mûres et l'encre de chine, dans une harmonie complexe exprimant la force de l'année 2017 avec beaucoup d'élégance. La structure technique est simultanément puissante et polie, augurant un excellent potentiel de vieillissement. Le Douro Supérieur dans sa splendeur.

GASTRONOMIE

Nous recommandons d'essayer le Duas Quintas Reserva 2017 avec des viandes rouges grillées, telles le *chuletón* de bœuf mûré ou un steak mirandais. Il est aussi excellent avec d'autres plats aux saveurs intenses comme la morue au four, des joues de porc mijotées au vin rouge, une dinde farcie ou une moussaka de viande et artichauts. Fromage Serra da Estrela.



CÉPAGES

 Touriga Nacional (60%)
Touriga Francesa (30%)
Tinta da Barca (5%)
Sousão (5%)

CONSERVATION



Conservier 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

RÉCOMPENSES



90/100 - Wine Spectator 2020

Contient des sulfites

Alcool 14,5% vol.

Acidité Totale 5,2g/l

pH 3,7



REGIÓN DÉMARQUÉE DU DOURO