



ESTABLISHED 1880

**RAMOS PINTO**  
PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS RESERVA Rouge 2007

[ “...bon équilibre et une longue finale.” ]

### 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

2007 a été une année plus pluvieuse que les précédentes et avec un été frais dans le Douro Supérieur, avant une hausse des températures au début du mois de septembre. Dans ces conditions, les deux domaines vinicoles, Ervamoira et Bons Ares, situés à basse et haute altitude, avec des sols schisteux et granitiques, respectivement, ont apporté équilibre et harmonie à nos vins.

Le Réserve 2007 exprime la force et la complexité de cette région séculaire, et 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 fermentation s'est déroulée à une température située entre 25 et 28°C. Un mois plus tard, le vin a été retiré des cuves et les pâtes ont été pressées dans une presse verticale. 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. Le vin est ainsi resté au contact du bois durant 20 mois.

### NOTES DÉGUSTATION

Robe pure, brillante et intense. Avec des tonalités vermeilles.

Arôme complexe, avec de fines notes de fleur d'oranger et d'épices qui laissent place à des arômes de fruits rouges, de fraises, de prunes, de cerises...

En bouche, se montre d'abord volumineux, puis développe une bonne structure tannique.

La fraîcheur caractéristique de 2007 confère au vin un bon équilibre et une longue finale.

### GASTRONOMIE

Nous recommandons de déguster le Réserve 2007 avec des plats de viande élaborés (idéalement, du gibier), de la viande rouge, rôtie ou grillée.

Il accompagne également avec bonheur les fromages forts à la fin d'un repas.

Enfin, il est possible de le savourer avec des desserts aux fraises et au chocolat noir.



#### CÉPAGES

Touriga Nacional (70%)  
Touriga Francesa (25%)  
Tinta Barroca (5%)

#### CONSERVATION

Conservé 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 2010

Contient des sulfites  
Collé avec de l'albumine d'œuf  
Alcool 15% vol.  
Acidité Totale 5,2g/l  
pH 3,53



REGIÓN DÉMARQUÉE DU DOURO