



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA Rouge 2018

“Un vin avec un grand potentiel de vieillissement”.

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

Après une année sèche et très précoce, l'hiver froid de 2018 a redonné une normalité au cycle végétatif de la vigne. De fortes pluies au printemps et au début de l'été, ainsi que des températures fraîches jusqu'à la fin du mois de juillet ont retardé la récolte. Les mois d'août et septembre ont été secs et chauds, permettant d'atteindre la maturité parfaite pour la récolte. Les vins 2018 présentent une élégance et une fraîcheur surprenantes.

VINIFICATION

Les raisins, provenant de parcelles sélectionnées de nos vignobles d'Ervamoira et de Bons Ares, ont été cueillis à la main et sélectionnés dans de petites caisses. Les raisins de la Quinta de Ervamoira ont été vinifiés dans des pressoirs en granit et ceux de la Quinta dos Bons Ares dans des cuves en béton et en bois. Après le pressurage, le vin a subi une fermentation malolactique dans des fûts de 6 000 à 10 000 litres. Il a vieilli pendant 18 mois en barriques (50%), en fûts de chêne français neufs (20%) et en fûts de chêne français d'un an (30%). Le vin a été mis en bouteille en Mai 2020.

NOTES DÉGUSTATION

Couleur grenat rouge clair et brillant. Un nez fin et enveloppant de prune, de grenade et de violette, suivi d'arômes de fleur d'oranger et d'épices fraîches. En bouche, une attaque très élégante, où émergent des saveurs de fraises et de framboises. Finale très longue et persistante, avec des tanins très doux et une extraordinaire fraîcheur caractéristique de cette année 2018. Un vin avec un grand potentiel de vieillissement.

GASTRONOMIE

Nous recommandons d'essayer le Duas Quintas Reserva 2018 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 (73%)
Touriga Francesa (17%)
Tinta da Barca (10%)

CONSERVATION



Conserver 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 15% vol.
Acidité Totale 5,1 g/l
pH 3,72



RÉGION DÉMARQUÉE DU DOURO