



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS

Rouge 2009

[ “...très doux et frais.” ]

### LE VIN

Le Duas Quintas Rouge est un vin du Douro Supérieur, du domaine d'Ervamoira situé à 150 mètres d'altitude et de celui dos Bons Ares à 600 mètres d'altitude, qui est élaboré avec des cépages traditionnels qui expriment le potentiel de cette région.

### L'ANÉE

Les diverses différences entre le domaine d'Ervamoira et celui dos Bons Ares sont responsable de l'équilibre du mélange. Dans la propriété d'Ervamoira une maturation rapide et élevée a eu lieu avec une diminution du rendement, tandis qu'à Bons Ares, les raisins ont eu une maturation tardive et nous avons obtenu une bonne production. Les vins de 2009 se caractérisent par leur concentration et leur niveau élevé de maturation.

### VINIFICATION

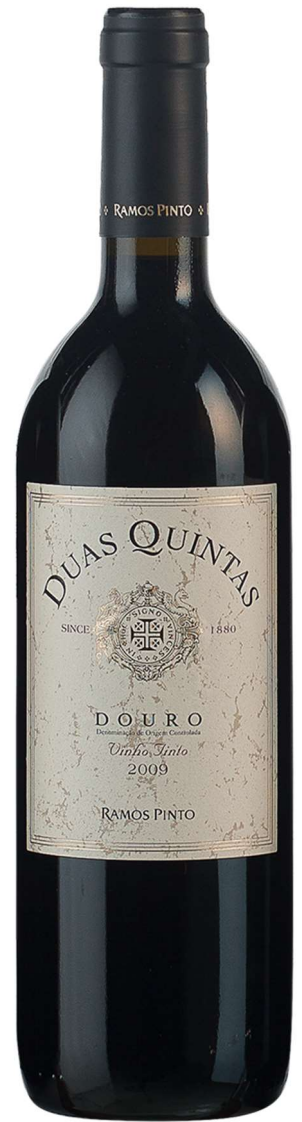
Les raisins vendangés manuellement dans des caisses de 150 kg sont écrasés et égrappés, égrappés, foulés, puis fermentés dans des cuves en inox où la température n'a pas dépassé 25 degrés. Les raisins ont macéré le temps nécessaire pour obtenir un vin ayant le corps et la structure souhaités. Après la fermentation malolactique dans des cuves, 25% du vin est resté dans des fûts de chêne français pendant 12 mois et le reste dans des cuves en inox. Le vin a été mis en bouteille 18 mois après.

### NOTES DÉGUSTATION

Limpide et brillant, il a une couleur grenat intense et sombre. Au premier abord, a un arôme vif et floral, suivi d'arômes de fruits rouges, de fraise, de framboise, de figue, teinté de légères touches de vanille et de chocolat noir. En bouche, c'est un vin très doux et frais, avec des tanins soyeux, il est équilibré et facile à boire.

### GASTRONOMIE

Excellent comme apéritif, ce vin est très bon pour accompagner les repas quotidiens, ainsi que les plats légers (soupes, salades...). Nous recommandons en particulier le vin Duas Quintas Rouge 2009 avec un curry de poulet ou du veau grillé. Il est idéal à la fin du repas avec des fromages à pâte dure.



### CÉPAGES

 Touriga Nacional (20%)  
Touriga Francesa (40%)  
Tinta Roriz (40%)

### CONSERVATION

 Conserver la bouteille couchée dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière.

### TEMPERATURE CONSERVATION

 18 °C - 22°C | 64,4 °F - 71,6°F

Contient des sulfites.  
Collé à l'albumine d'œuf  
Alcool 13,5% vol.  
Acidité Totale 4,6 g/l  
pH 3,6



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO