



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS

Rouge 2012

“La récolte 2012 se révèle fine et raffinée.”

### LE VIN

Le Duas Quintas Rouge est un vin du Douro supérieur, provenant de la Quinta de Ervamoira (150 mètres d'altitude) et de la Quinta dos Bons Ares (600 mètres d'altitude); il est élaboré avec des cépages traditionnels qui expriment le potentiel de cette sous-région.

### L'ANÉE

L'année 2012 a été marquée par un hiver sec et un printemps frais. Les chaleurs estivales ont permis une excellente maturation des raisins. Ces conditions climatiques expliquent des raisins se présentant à la vendange avec des baies de petite taille, au jus concentré mais équilibré, et une belle sensation de fraîcheur. Le Duas Quintas Rouge 2012 révèle la finesse du Douro supérieur.

### VINIFICATION

Les raisins, vendangés à la main dans des caisses de 150 kilos, sont écrasés et égrappés puis mis à fermenter dans des cuves en inox. Les meilleurs bénéficient avant d'un foulage aux pieds dans des *lagares* en granit. La macération dure le temps nécessaire pour obtenir un vin ayant le corps et la structure souhaités. Après la fermentation malolactique, 20 % du vin repose dans des fûts en chêne français, 30 % dans des tonneaux plus volumineux et le reste dans des cuves en inox pendant 14 mois. Ce vin a été mis en bouteille au printemps 2014.

### NOTES DÉGUSTATION

Couleur grenat intense, vive et brillante.  
Arôme vineux et floral (lilas et violettes), avec des notes de fruits mûrs (prune et raisin), favorisées par le vieillissement sous bois.  
Attaque fraîche et suave, et en même temps savoureuse, concentrée et élégante, révélant des tanins fins et consistants, avec une finale prolongée. La récolte 2012 se révèle fine et raffinée.

### GASTRONOMIE

Idéal en apéritif, le Duas Quintas Rouge 2012 accompagne parfaitement les plats méditerranéens préparés au four à base de légumes (aubergines, courgettes, poivrons, etc.) ou de volailles, ainsi que les viandes rouges grillées. Il accompagne très bien les fromages de brebis affinés.



### CÉPAGES

Touriga Nacional (45%)  
Touriga Francesa (35%)  
Cépages traditionnels du Douro (20%)  
Tinta Roriz, Tinta da Barca,  
Tinta Barroca, Sousão, Tinto Cão,  
Tinta Amarela

### CONSERVATION

Conservé 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

Contient des sulfites.  
Alcool 13,5% vol.  
Acidité Totale 4,9 g/l  
pH 3,69



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO