



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS RESERVA ROUGE 2021

« L'expression du fruit, la fraîcheur et la douceur des tanins convergent dans une finale longue et harmonieuse. »

### LE VIN

Le Duas Quintas Reserva Rouge 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 obtenu à partir de vins de deux domaines - Quinta de Ervamoira et Quinta dos Bons Ares - situés à basse (200 m) et haute (600 m) altitudes avec des sols schisteux et granitiques, respectivement.

### MILLÉSIME

L'année viticole 2021 est marquée par un été remarquablement frais. Grâce aux réserves abondantes d'eau dans le sol et aux températures relativement élevées du début du printemps, le cycle végétatif a commencé d'une manière accélérée. Fort heureusement, le stress hydrique a diminué et les températures sont restées douces jusqu'à la fin de la récolte, le cycle s'étant déroulé sans revers importants. Le principal défi de l'année furent les pluies de septembre mais, heureusement, la récolte était pratiquement terminée.

### VINIFICATION

Les raisins, provenant de parcelles choisies de nos Quintas de Ervamoira et Bons Ares, ont été récoltés et sélectionnés manuellement, dans de petites caisses. Les raisins de Quinta de Ervamoira ont été vinifiés dans des pressoirs en granit et ceux de Quinta dos Bons Ares dans des cuves en béton et en bois. Après le pressage, le vin a effectué une fermentation malolactique dans des fûts de 6 000 à 10 000 litres. Pendant 16 mois, il a vieilli dans des tonneaux (70%) et des barriques de chêne français neuves (20%) et d'un an (10%). La mise en bouteille a été effectuée en mai 2023.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rubis, claire et lumineuse. Arôme vif et vineux. Les fruits de la forêt, tels que les fraises et les framboises, se distinguent d'autres plus délicats, comme les cerises, les violettes et la fleur d'oranger. Le bois y est très bien intégré et nous révèle des arômes subtils de café torréfié et d'épices fraîches comme la cannelle et le poivre noir. En bouche, il est ample et soyeux, très élégant. L'expression du fruit, la fraîcheur et la douceur des tanins convergent dans une finale longue et harmonieuse.

### GASTRONOMIE

Nous vous recommandons d'essayer le Duas Quintas Reserva 2021 avec de la viande rouge grillée, comme le *chuletón* de boeuf mûré ou la *posta mirandesa*. Il est excellent avec de la morue cuite au four, des joues de porc cuisinées au vin rouge, de la dinde farcie ou de la *moussaka* à la viande et aux aubergines. Fromage portugais *Serra da Estrela*.



### CÉPAGES



Touriga Nacional (80%)  
Touriga Francesa (18%)  
Tinta da Barca (2%)

### CONSERVATION



Guardar la botella couched en un lieu frais, et à l'abri de la lumière.

### TEMPERATURE



16°C - 18°C | 60,8°F - 64,4°F

### CONTIENT DES SULFITES.

Alcool 14% vol.  
Acidité Totale 5,7 g/l  
pH 3,6



RÉGION DÉLIMITÉE