



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS

Rouge 2011

“Équilibre suave d'une cueillette mûre...”

### 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) et est élaboré avec les cépages traditionnels qui expriment le potentiel de cette sub-région.

### L'ANÉE

Deux hivers très secs et un été 2011 avec des pics de températures élevées ont permis une petite cueillette au niveau de la quantité, ayant une concentration et une maturation aussi bien phénolique qu'aromatique. Le Duas Quintas Rouge 2011 montre la puissance du Douro supérieur.

### VINIFICATION

Les raisins vendangés à la main dans des caisses de 150 kilos de capacité ont été écrasés et égrappés puis ont fermenté dans des cuves en inox où la température ne dépasse pas 25 degrés. Les raisins ont macéré le temps nécessaire pour obtenir un vin ayant le corps et la structure souhaités. Après une fermentation malolactique, 25 % du vin a vieilli dans des fûts de chêne français, 15 % dans des tonneaux et le reste dans des cuves en inox pendant 14 mois. Le vin a été mis en bouteille au printemps 2013.

### NOTES DÉGUSTATION

Couleur grenat foncé dense.

Arôme concentré et complexe, l'odeur de fleurs d'oranger et de poivre noir passe à des notes de prunes, de cerises et d'arômes balsamiques et de réglisse..., une bonne entente entre le fruit (raisin) et le bois. En bouche, il entre avec du volume, beaucoup de densité et de concentration, des tanins veloutés et de la fraîcheur.

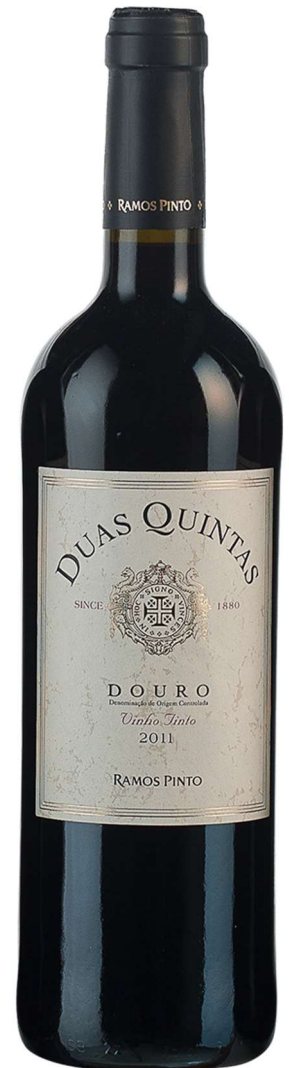
Équilibre suave d'une cueillette mûre comme celle de 2011.

### GASTRONOMIE

Excellent en apéritif, le Duas Quintas accompagne très bien les entrées à base de pâte feuilletée, de pâtés et de charcuterie. Idéal avec des viandes grillées au barbecue.

Nous le recommandons avec du carpaccio de filet de bœuf, du rôti de bœuf et d'autres viandes rouges.

Fromages à l'intensité aromatique, de brebis, de la Serra da Estrela et fromage de chèvre fumé.



### CÉPAGES

 Touriga Nacional (45%)  
Touriga Francesa (35%)  
Tinta Roriz (5%)  
Tinta da Barca (5%)  
Tinta Barroca (4%)  
Sousão (2%)  
Tinto Cão (2%)  
Tinta Amarela (2%)

### CONSERVATION

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

### TEMPERATURE CONSERVATION

 16 °C - 18°C | 60,8 °F - 64,4°F

### RÉCOMPENSES

 91/100 - Wine Spectator 2014

Contient des sulfites.

Collé à l'albumine d'œuf

Alcool 14% vol.

Acidité Totale 5,4 g/l

pH 3,6



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO