



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS

Rouge 2007

“...un vin moelleux et frais, ayant la consistance et l’expressivité aromatique caractéristiques d’un vin du Douro supérieur.”

### 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), élaboré à partir de cépages traditionnels qui expriment le potentiel de cette sous-région.

### L’ANÉE

L’année 2007 a été marquée par un début d’été anormalement frais dans la région du Douro supérieur, ce qui a favorisé dans nos domaines une maturation lente et progressive des raisins, qui ont atteint leur état idéal avec les hausses de température du début du mois de septembre. Cette évolution de la maturation a permis d’obtenir un niveau d’équilibre optimal acide/sucré et une forte expression aromatique des raisins, deux caractéristiques du Duas Quintas rouge 2007.

### VINIFICATION

Les raisins vendangés manuellement dans des caisses de 150 kg sont écrasés et égrappés, puis fermentent dans des cuves en inox où la température ne dépasse pas 25 degrés. Les raisins ont macéré le temps nécessaire pour apporter au vin le corps et la structure souhaités. Après la fermentation malolactique en cuve, 20% du vin repose dans des tonneaux en chêne français, tandis que le reste est maintenu dans les cuves en inox.

Le vin est mis en bouteille 18 mois plus tard.

### NOTES DÉGUSTATION

Robe grenat, brillante, avec des reflets violets. Arôme mûr de fruits des bois, mûres, cerises, figues et bruyère, avec une note florale.

En bouche, c’est un vin moelleux et frais, ayant la consistance et l’expressivité aromatique caractéristiques d’un vin du Douro supérieur.

### GASTRONOMIE

Excellent en apéritif, il accompagne bien les soupes, les entrées et les salades.

Nous le conseillons particulièrement avec des plats de volaille: poulet rôti, riz au canard, cailles, ainsi qu’avec les fromages à pâte molle.



### CÉPAGES

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

### CONSERVATION

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

### TEMPERATURE CONSERVATION

17 °C - 19°C | 62,6 °F - 66,9°F

Contient des sulfites.  
Collé à l’albumine d’œuf  
Alcool 14% vol.  
Acidité Totale 5,35 g/l  
pH 3,5



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO