



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Rouge 2008

“...il est très long, avec un grand corps et une structure fraîche et très élégante.”

LE VIN

Le Duas Quintas Rouge Reserva exprime la force et la complexité du Douro supérieur et l'excellence et l'élégance des vins de la maison Ramos Pinto. L'équilibre du mélange est atteint à partir de vins provenant de deux domaines, Ervamoira et Bons Ares, situés à basse (200 m) et haute (600 m) altitude et ayant respectivement des sols de schiste et de granit.

L'ANÉE

L'année 2008 a été caractérisée par un faible rendement et par des températures modérées tant pendant l'été qu'au cours des vendanges. La maturation des raisins a été beaucoup plus lente, particulièrement pour les Touriga Franca, ce qui a retardé le début de la vendange de deux semaines par rapport à la période habituelle. Les raisins obtenus, sains, d'une bonne fraîcheur et concentration, ont donné lieu à des millésimes très intéressants ayant ces mêmes caractéristiques. Avec son potentiel de vieillissement notoire, le Duas Quintas Reserva Rouge continue à être un classique.

VINIFICATION

Les raisins provenant de nos domaines viticoles d'Ervamoira et de Bons Ares ont été cueillis à la main dans des parcelles spécialement sélectionnées.

Le processus de vinification a eu lieu dans de petites cuves en inox et dans des lagares en granit. Un mois plus tard, le moût a été enlevé des cuves et le marc pressuré dans un pressoir vertical. La fermentation malolactique a été réalisée dans des barriques (neuves et d'un an) et dans des tonneaux de 6.200 litres de capacité, tous fabriqués en chêne français. L'élevage dans du bois s'est prolongé pendant 18 mois.

NOTES DÉGUSTATION

Couleur grenat profonde et intense, aux reflets rouges, limpide et brillante. Arôme très intense de fruits rouges, de griottes avec des notes toastées. En bouche, il est très long, avec un grand corps et une structure fraîche et très élégante.

GASTRONOMIE

Nous recommandons de déguster le Reserva 2008 avec des plats au goût intense tels que du gibier, de la viande rouge, l'agneau. Il accompagne très bien les fromages de brebis à pâte molle, de l'Époisses, le Langres, le Maroilles.



CÉPAGES

Touriga Nacional (70%)
Touriga Franca (25%)
Tinta Barroca (5%)



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



92/100 - Wine Spectator 2011, Kim Marcus
91/100 - Wine Advocate 2010, Mark Squires
90/100 - Wine Advocate 2015, Mark Squires

Contient des sulfites
Collé avec de l'albumine d'œuf
Alcool 15% vol.
Acidité Totale 5,4g/l
pH 3,6



REGIÃO DEMARQUÉE DO DOURO