



ESTABLISHED 1880

**RAMOS PINTO**  
PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS RESERVA

### Rouge 2014



“...est puissant...”



#### LE VIN

Le Duas Quintas Rouge Reserva 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 de ce blend s'obtient à partir de vins en provenance de deux domaines, Ervamoira et Bons Ares, situés à basse (200m) et à haute (600m) altitude et où les sols sont respectivement de schiste et de granit.

#### L'ANÉE

Le climat de l'année 2014, dans le Douro Supérieur, a été marqué par un hiver sec, un printemps chaud et un été particulièrement frais. Notre vendange a commencé 10 jours plus tôt que d'habitude, mais la maturation des raisins rouges a été régulière et lente. Ils ont été vendangés avec une grande expression de fruits et d'équilibre. Le Duas Quintas Reserva 2014 est un vin élégant et sérieux.

#### VINIFICATION

Les raisins, en provenance de parcelles choisies de nos domaines Ervamoira et Bons Ares, ont été vendangés et triés manuellement, dans des petites caisses. Les raisins d'Ervamoira sont vinifiés dans des pressoirs en granit et ceux de Bons Ares dans des cuves en béton et en bois avec une macération longue. Après le décuvage et le pressage dans une presse verticale, le vin a réalisé sa fermentation malolactique dans des tonneaux de 6000 à 10000 litres pour par la suite séjourner dans des barriques neuves d'un et deux ans. Le vin a été mis en bouteille en juin 2016.

#### NOTES DÉGUSTATION

Jolie couleur rubis foncé, limpide et brillante.  
Arôme suave et sophistiqué révélant des notes de fleur d'oranger, écorce de mandarine, grenade et épices à domination de cannelle.  
Entrée en bouche douce et enveloppante : des tanins fins et soyeux avec un final long. Ce vin est puissant et doté d'un bon potentiel de vieillissement.

#### GASTRONOMIE

Nous recommandons de servir le Duas Quintas Reserva rouge 2014 jeune avec des viandes grillées, du rosbif et le riz de "cabidela". Idéal pour accompagner la dinde farcie au four et le gigot d'agneau. Essayez également de l'harmoniser avec le fromage Serra crémeux et le Stilton.



#### CÉPAGES

 Touriga Nacional (80%)  
Touriga Francesa (13%)  
Tinta da Barca (7%)

#### CONSERVATION



Conserver 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

#### RÉCOMPENSES



91/100 - Wine Spectator 2017  
90/100 - wine & Spirits 2018, Joshua Greene  
90/100 - Wine & Spirits 2017, Joshua Greene

Contient des sulfites  
Alcool 15% vol.  
Acidité Totale 5,5g/l  
pH 3,6



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO