



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Rouge 2014

“Présente en bouche de la fraîcheur et de la vivacité, des tanins doux et de la structure.”

LE VIN

Le Duas Quintas Rouge est un vin du Douro Supérieur, provenant des domaines Quinta de Ervamoira (150 mètres d'altitude) et Quinta dos Bons Ares (600 mètres d'altitude). Il a été élaboré avec des cépages traditionnels qui expriment le potentiel de cette sub-région.

L'ANÉE

Dans la région du Douro Supérieur, l'année climatique de 2014 a été marquée par un hiver sec suivi d'un printemps et d'un été particulièrement frais. Notre vendange a commencé 10 jours plus tôt que d'habitude. La maturation des raisins fut régulière et lente, ce qui a permis de les cueillir avec une grande expression fruitée et bien équilibrée.

Le Duas Quintas rouge 2014 se distingue par son élégance et sa fraîcheur aromatique.

VINIFICATION

Les raisins, vendangés à la main et transportés dans des caisses de 150 kilos, ont été écrasés et égrappés pour ensuite fermenter dans des « lagares » en granit et des cuves, où la macération a été prolongée le temps nécessaire à l'obtention d'un vin au corps et à la structure souhaités. Après la fermentation malolactique, 20 % a séjourné dans des foudres en chêne français, 30% dans des tonneaux et le reste dans des cuves en inox pendant 13 mois.

Le vin a été mis en bouteille en février 2016.

NOTES DÉGUSTATION

Couleur nette, brillante, rouge foncé et intense avec de vifs reflets rubis. Arômes de bois, terre mouillée, épices et notes d'agrumes (mandarine). Présente en bouche de la fraîcheur et de la vivacité, des tanins doux et de la structure.


Final très persistant.

GASTRONOMIE

Le Duas Quintas rouge 2014 est à lui seul un excellent apéritif. Par son élégance, il accompagne des plats d'intensité moyenne tels que les *raviolis de ricotta* aux amandes et la blanquette de veau. Il se marie également très bien avec des plats plus intenses tels que le chevreau rôti. Excellent accompagnement pour les fromages de brebis et des noix.



CÉPAGES

 Touriga Nacional (41%)
Touriga Francesa (36%)
Cépages traditionnels du Douro (23%)
Tinta Roriz, Tinta da Barca,
Tinta Barroca, Sousão, Tinto Cão,
Tinta Amarela

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

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

Contient des sulfites.
Alcool 13,5% vol.
Acidité Totale 5,0 g/l
pH 3,67



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO