



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Rouge 2008

“...très doux, frais et équilibré, avec des tanins soyeux, et se boit facilement.”

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 2008 s'est révélée comme une année de faible rendement, avec des températures modérées aussi bien pendant l'été que pendant la période des vendanges. La maturation des raisins s'est faite beaucoup plus lentement que d'habitude et les vendanges ont commencé avec un retard de deux semaines, ce qui a donné des raisins sains, dotés d'une bonne concentration et de fraîcheur, qualités qui caractérisent également les vins obtenus.

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 pendant 12 mois, tandis que le reste est maintenu dans les cuves en inox. Le vin est mis en bouteille 18 mois plus tard.

NOTES DÉGUSTATION

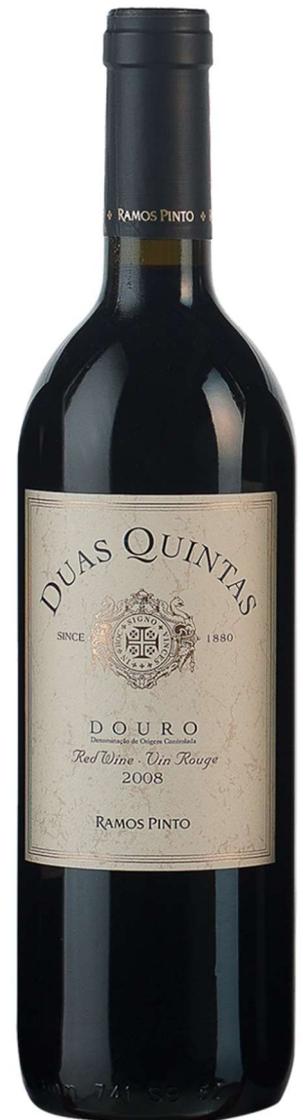
Nette et brillante, la robe d'une couleur grenat intense possède des reflets rouges.

Arômes vifs et rafraîchissants, notes épicées de cannelle et de poivre blanc. Quand on l'agite, ce vin révèle des notes de fruits des bois, de prunes noires et de bruyère.

En bouche, il est très doux, frais et équilibré, avec des tanins soyeux, et se boit facilement.

GASTRONOMIE

Excellent en apéritif, il accompagne parfaitement les plats légers (soupes, entrées, salades...). Nous le recommandons en particulier avec un carpaccio de viande et des viandes grillées.



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

18 °C - 22°C | 64,4 °F - 71,6°F

Contient des sulfites.

Collé à l'albumine d'œuf

Alcool 13,5% vol.

Acidité Totale 4,6 g/l

pH 3,6



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO