



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Rouge 2004

“Ce vin, bien structuré et doté de tanins fins, possède un bon équilibre.”

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 2004 a été hors du commun. La pluie qui est tombée au début du mois d'août ainsi que le climat parfait qui s'est fait sentir pendant la cueillette ont été d'une extrême importance. Ces deux facteurs ont permis à la région du Douro de produire des vins d'une excellente qualité.

VINIFICATION

Les raisins, issus de parcelles spécifiquement sélectionnées de nos domaines vinicoles Quinta de Ervamoira et Quinta dos Bons Ares, ont été cueillis manuellement. La vinification s'est effectuée dans des cuves en inox de petite taille, avec foulage mécanique, à une température comprise entre 25 et 28°C. Spontanée, la fermentation malolactique a eu lieu dans des barriques (neuves et d'un an) et des tonneaux (d'une capacité de 6 200 L) en chêne français. La permanence dans le bois a duré 18 mois. Ce vin a été mis en bouteille en juillet 2006 et ne sera commercialisé qu'un an plus tard.

NOTES DÉGUSTATION

Robe nette et brillante. Couleur dense, d'un rouge très foncé, avec des reflets grenat.

Arôme intense, plein de fruits (raisin, prune, cerise), agrémenté de notes de violette, de bruyère et d'une élégante touche boisée.

Au palais, l'attaque est douce et volumineuse en bouche. Sa complexité aromatique est rehaussée par des arômes de fruits rouges et de chocolat noir. Ce vin, bien structuré et doté de tanins fins, possède un bon équilibre.

En bouche, il se révèle long et persistant.

GASTRONOMIE

Parfait pour accompagner le gibier et la viande rouge, en particulier la *posta mirandesa* [tranche épaisse de bœuf de la région de Miranda de Douro] et le rosbif. Il se marie également très bien avec les plats de morue et les fromages forts.



CÉPAGES

Touriga Nacional (80%)
Touriga Francesa (15%)
Tinta Barroca (6%)

CONSERVATION

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

TEMPERATURE CONSERVATION

18°C - 20°C | 64,4°F - 68 °F

RÉCOMPENSES

91/100 - Wine Spectator 2008
91/100 Wine Spectator 2007, Kim Marcus
90/100 - Wine Advocate 2008
90/100 - Wine Advocate 2007

Contient des sulfites
Collé avec de l'albumine d'œuf
Alcool 13,5% vol.
Acidité Totale 5,30g/l
pH 3,60



REGIÃO DÉMARQUÉE DU DOURO