



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS

Rouge 2016

“...vibrant et frais, avec une belle structure tanique.”

### LE VIN

Le Duas Quintas Rouge est un vin du Douro Supérieur, en provenance du Domaine d'Ervamoira (150 mètres d'altitude) et du Domaine de Bons Ares (600 mètres d'altitude), élaboré avec des cépages traditionnels qui expriment le potentiel de cette région extrême.

### L'ANÉE

Notre récolte 2016, dans le Douro Supérieur, a subi l'influence d'un printemps pluvieux et froid qui s'est traduite par un commencement de vendange de deux semaines plus tardif qu'en 2015. Les vignes, à la fin de l'été, se montraient capables d'atteindre une maturation équilibrée. Le climat chaud qui s'est vérifié pendant la vendange se reflète sur l'arôme expressif de vins de 2016.

### VINIFICATION

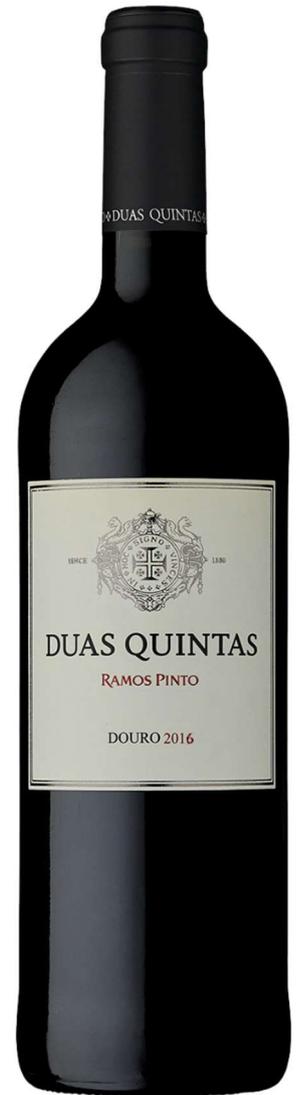
Les raisins, vendangés manuellement dans des caisses de 150 kilos, sont pressés et égrappés avant de fermenter dans des pressoirs en granit et des cuves en inox, où la macération est prolongée le temps nécessaire pour produire un vin avec le corps et la structure souhaités. Après la fermentation malolactique, 20% du vin séjourne dans des fûts en chêne français, 30% dans des tonneaux, le reste demeurant dans des cuves en inox pendant 12 mois. Le vin a été mis en bouteille en février 2018.

### NOTES DÉGUSTATION

Couleur rouge aux reflets grenat, dense, propre et brillante. Nez très parfumé, exubérant; où se détachent les fruits des bois, les myrtilles, les groseilles, les framboises et des notes qui nous font penser au zeste de mandarine et à la fleur de bergamote. En bouche il est vibrant et frais, avec une belle structure tanique. Présence à nouveau d'arômes de fruits des bois, ainsi que de prunes, avec un final d'épices. Savoureux et élégant.

### GASTRONOMIE

Nous recommandons toujours le Duas Quintas rouge comme apéritif, pouvant combiner avec la charcuterie traditionnelle portugaise, dont la froide telle que le «paio» ou le jambon fumé, ou la chaude telle que les «alheiras» au four. Nous le suggérons encore avec des plats de volaille aux saveurs non très fortes mais assez gras, tel le poulet (ou le coq) ou la dinde rôtie au four. Nous le conseillons aussi avec des plats gratinés, comme la morue à la crème, la lasagne végétarienne ou le cannelloni. Un vin excellent pour les viandes grillées. Idéal avec un fromage affiné de brebis.



### CÉPAGES

Touriga Nacional (45%)  
Touriga Francaesa (30%)  
Cépages traditionnels du Douro (25%)  
Tinta Roriz, Tinta da Barca,  
Tinta Barroca, Sousão, Tinto Cão,  
Tinta Amarela

### CONSERVATION

Conservé 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

Contient des sulfites.  
Alcool 13,5% vol.  
Acidité Totale 5,0 g/l  
pH 3,76



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO