



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS

Rouge 2010

“...intense possède des reflets rouges.”

### 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) et est élaboré avec les cépages traditionnels qui expriment le potentiel de cette sub-région.

### L'ANÉE

Le printemps 2010 a été très pluvieux dans le Douro supérieur, ce qui a engendré une bonne productivité. La maturation, très irrégulière, nous a forcés à une récolte sélective, passant jusqu'à trois fois par la même parcelle. La fraîcheur est la principale caractéristique de nos vins de cette récolte.

Les grandes différences entre le Duas Quintas rouge 2010 et les récoltes des années précédentes sont l'augmentation du pourcentage de Touriga Nacional à 45 % de blend et l'accroissement de nouvelles variétés du Douro, comme la Tinta da Barca, la Tinta Barroca, la Sousão, la Tinto Cão et la Tinta Amarela.

### VINIFICATION

Les raisins, vendangés manuellement dans des caisses ayant une capacité de 150 kilos, ont été écrasés et égrappés puis ont fermenté 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, 25 % du vin repose dans des fûts en chêne français (pendant 12 mois) tandis que le reste est maintenu dans des cuves inox. Le vin a été mis en bouteille 18 mois plus tard.

### NOTES DÉGUSTATION

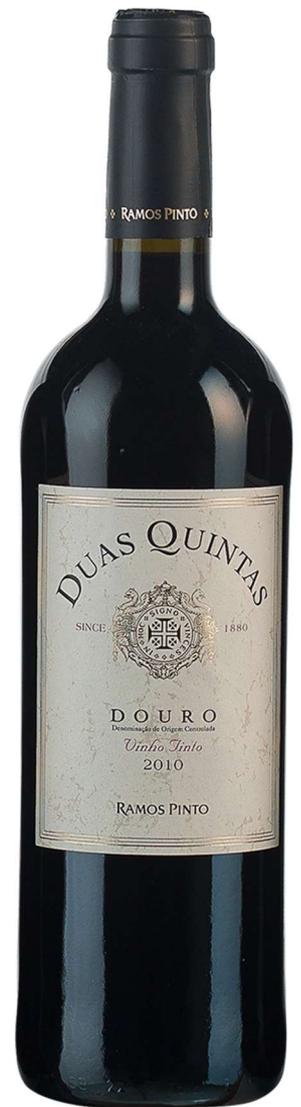
Limpide et brillante, la robe d'une couleur grenat intense possède des reflets rouges.

Un arôme frais et pénétrant, dominé par des notes florales de violette et de ciste, évoluant vers des fruits mûrs, pruneaux et figues, avec de légères notes de chocolat noir provenant du bois.

En bouche, il a une densité, une fraîcheur et des tanins légers, donnant lieu à une bonne finale, avec des notes de fruits rouges, comme les cerises.

### GASTRONOMIE

Excellent comme apéritif, ce vin accompagne parfaitement les repas quotidiens, ainsi que des plats légers (soupes, salades...) Nous conseillons en particulier le Duas Quintas rouge 2010 avec des plats comme le cassoulet, la longe de porc rôtie et les viandes grillées. Il est idéal en fin de repas avec des fromages durcis.



### CÉPAGES

- Touriga Nacional (45%)
- Touriga Francesa (25%)
- Tinta Roriz (10%)
- Tinta da Barca (5%)
- Tinta Barroca (5%)
- Sousão (5%)
- Tinto Cão (5%)
- Tinta Amarela (2%)

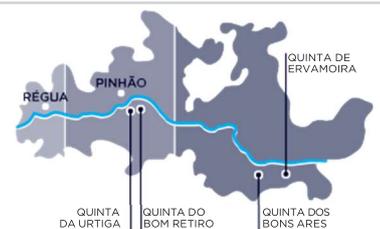
### CONSERVATION

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

### TEMPERATURE CONSERVATION

16 °C - 18°C | 60,8 °F - 64,4°F

Contient des sulfites.  
Collé à l'albumine d'œuf  
Alcool 13,5% vol.  
Acidité Totale 5,2 g/l  
pH 3,6



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO