



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS RESERVA

Rouge 2009

[ “...tanins veloutés et une finale longue et complexe...” ]

### LE VIN

Le Duas Quintas Rouge Reserva 2009 exprime la force et la complexité du Douro supérieur ainsi que l'excellence et l'élégance des vins de la maison Ramos Pinto. L'équilibre du blend est atteint à partir des vins de deux domaines, Ervamoira et Bons Ares, situés à basse (200m) et haute (600 m) altitude et avec des sols de schiste et de granit, respectivement.

### L'ANÉE

Les principales caractéristiques de 2009, une année très sèche et avec un été chaud, ont été le faible rendement de la production et la haute concentration des raisins, qui ont donné à nos vins leur grande expressivité et intensité.

### VINIFICATION

Les raisins provenant de parcelles choisies dans nos domaines viticoles de Quinta d'Ervamoira et de Bons Ares ont été vendangés et sélectionnés à la main, dans de petites caisses.

La vinification a été faite dans des lagares en granit ou d'acier inoxydable, selon les parcelles. Après avoir été décuvé et pressé dans une presse verticale, le vin a réalisé sa fermentation malolactique. Pendant 18 mois, 20 % du vin a séjourné dans des tonneaux en bois et 80 % dans des barriques neuves et d'un vin ayant différentes capacités. Le blend a été fait au printemps 2011 avant la mise en bouteille.

### NOTES DÉGUSTATION

Couleur brillante et dense, grenat foncée avec des reflets rougeâtres. Arôme intense, des arômes de fruits mûrs, de prune, cerise, griotte et des notes balsamiques. En bouche, il est d'emblée souple, ample avec des tanins veloutés et une finale longue et complexe, dans le même registre aromatique.

### GASTRONOMIE

Nous recommandons d'accompagner le Réserve 2009 par une entrée de jambon fumé ibérique, de dinde farcie, de civet de lièvre, de rosbif et de morue rôtie. Il se marie très bien avec des fromages tels que le fromage Stilton et le Serra.



### CÉPAGES



Touriga Nacional (50%)  
Touriga Francesa (40%)  
Tinta Barroca (10%)

### CONSERVATION



Conserver 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

### RÉCOMPENSES



91/100 - Wine Spectator 2012, Kim Marcus

Contient des sulfites  
Collé avec de l'albumine d'œuf  
Alcool 15% vol.  
Acidité Totale 5,8g/l  
pH 3,5



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO