



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Rouge 2021

“La douceur et la fraîcheur des fruits harmonieusement mélangés, donnent lieu à une finale durable et rafraîchissante avec des tanins souples.”

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), qui est préparé avec des cépages traditionnels exprimant le potentiel de cette région spéciale.

L'ANNÉE

L'année viticole 2021 est marquée par un été remarquablement frais. Grâce aux réserves abondantes d'eau dans le sol et aux températures relativement élevées du début du printemps, le cycle végétatif a commencé de manière accélérée. Heureusement, comme le stress hydrique a diminué et que les températures sont restées douces jusqu'à la fin de la récolte, le cycle s'est bien déroulé. Le principal défi cette année furent les pluies de septembre mais, heureusement, la récolte était presque terminée à la mi-septembre.

Le Duas Quintas Rouge 2021 est un vin très élégant, avec une grande expression aromatique et une fraîcheur impair.

VINIFICATION

Parcelle par parcelle, les raisins sont successivement goûtés sur le vignoble jusqu'à ce que le moment idéal pour la vendange soit trouvé. Une fois arrivés aux chais, les raisins séparés par cépage et par parcelle, sont égrappés, doucement broyés et dirigés vers différents réservoirs de fermentation - pressoirs en granit, baquets en chêne, cuves en béton et en acier inoxydable. La connaissance approfondie de nos parcelles nous permet de choisir quelle cuve et quel type de fermentation sont les plus appropriés. Le temps de macération entre le moût et les pellicules est prolongé, pour obtenir le corps et la structure souhaités. Après la fermentation malolactique, 20% du vin est élevé dans des fûts en chêne français, 30% dans des tonneaux et des baquets du même type de bois et les 50% restants dans des cuves en acier inoxydable pendant environ 12 mois. Ce vin a été mis en bouteille entre mars et juillet 2023.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rouge grenat, limpide et brillante.

Arôme vif. Forte intensité aromatique, dévoilant des notes de fraises, framboises, bruyère ainsi que des arômes chauds tels que le cacao.

L'entrée en bouche est enveloppante et vibrante. La douceur et la fraîcheur des fruits harmonieusement mélangées, donnent lieu à une finale durable et rafraîchissante avec des tanins souples.

GASTRONOMIE

Une excellente compagnie de lecture, de conversation en famille, entre amis et comme apéritif. Compte tenu de son élégance et de sa fraîcheur, ce vin révèle une énorme amplitude de possibilités gastronomiques : en accompagnement d'une feijoada, de plats végétariens, d'un rôti de bœuf, de plats à base de viandes blanches ou encore d'une morue sur le grill ou d'un poisson au four.



CÉPAGES



Touriga Nacional (51%)
Touriga Franca (26%)
Cépages traditionnels du Douro (23%)
(Tinta Roriz, Tinta da Barca, Tinta Barroca, Sousão, Tinto Cão, Tinta Amarela.

CONSERVATION



Garder la bouteille couchée en un lieu frais, sec et à l'abri de la lumière.

TEMPÉRATURE



16°C – 18°C | 60,8°F – 64,4°F

Alcool 13,5% vol.
Acidité Totale 5,4 g/l
pH 3,74