



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA Rouge 2016

[“...bonne structure et des tanins suaves.”]

LE VIN

Le Duas Quintas Rouge Reserva 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 s'obtient à partir de vins issus de deux domaines - le Domaine d'Ervamoira et le Domaine de Bons Ares - situés à basse (200 m) et haute (600 m) altitudes, respectivement sur des sols de schiste et de granit.

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 deux semaines plus tard 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 des vins de 2016.

VINIFICATION

Les raisins ont été vendangés et sélectionnés manuellement, dans de petites caisses. Les raisins du Domaine d'Ervamoira ont été vinifiés dans des pressoirs en granit et ceux du Domaine de Bons Ares dans des cuves en béton et en bois avec une macération longue. Après le décuvage et le pressage dans une presse verticale, le vin a réalisé sa fermentation malolactique dans des fûts de 6000 à 10000 litres. Pendant 14 mois, un tiers du lot a séjourné dans des tonneaux et les deux autres tiers dans des barriques en chêne français neuves, âgées d'un an. Le vin a été mis en bouteille en mai 2018.

NOTES DÉGUSTATION

Intense couleur grenat, limpide et brillante.

Au nez il est doux, avec une prédominance de fruits mûrs tels que la figue et la cerise noire. Des notes épicées apparaissent plus tard, avec beaucoup de complexité, rappelant le curcuma et la cannelle, ainsi que le cacao.

La première sensation en bouche est élégante, sobre et d'une grande fraîcheur. Présente une bonne structure et des tanins suaves.

GASTRONOMIE

Nous recommandons le Duas Quintas Reserva 2016 avec du gibier, en particulier le civet de lièvre ou de sanglier, ainsi qu'avec des viandes rouges. Excellent avec une morue braisée, un chevreau rôti, une cuisse d'agneau au four. Pour ce qui est des plats végétariens, il s'harmonise à la perfection avec des cannellonis de boletus edulis. A essayer également avec un fromage affiné de brebis.



CÉPAGES



Touriga Nacional (55%)
Touriga Francesa (38%)
Tinta da Barca (7%)

CONSERVATION



Conserver 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

RÉCOMPENSES



92/100 - Wine Spectator 2018, Gilian Sciaretta

Contient des sulfites

Alcool 15% vol.

Acidité Totale 5,4g/l

pH 3,7



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO