



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Rouge 2017

“Le Duas Quintas Rouge 2017 est un bel exemplaire du style classique Duas Quintas.”

LE VIN

Le Duas Quintas rouge est un vin du Douro Superior, provenant des domaines Quinta de Ervamoira (150 mètres d'altitude) et Quinta dos Bons Ares (600 mètres d'altitude), élaboré avec des cépages traditionnels qui expriment tout le potentiel de cette région extrême.

L'ANÉE

La récolte 2017 sera rappelée par la rapidité avec laquelle s'est produite la maturation des raisins. Un hiver sec et des températures printanières élevées furent les principales causes de ce phénomène. Il faut remonter à 1995 pour retrouver une vendange aussi précoce. L'état de salubrité des raisins fut idéal et les rendements faibles. Le profil de la récolte 2017 est mûr, riche et parfumé.

VINIFICATION

Les raisins, vendangés manuellement dans des caisses de 150 kilos, sont pressés et égrappés pour fermenter ensuite dans des pressoirs en granit et des cuves en inox, où la macération se prolonge le temps nécessaire à l'obtention d'un vin doté du corps et de la structure souhaités. Après la fermentation malolactique et pendant 12 mois, 20 % du vin séjourne dans des tonneaux en chêne français, 30 % dans des foudres et le restant dans des cuves en inox. Le vin a été mis en bouteilles en avril 2019.

NOTES DÉGUSTATION

Couleur rouge cerise, intense et foncée, avec des reflets rubis. Nez mûr et intense, vineux, dévoilant un parfum de prunes et de fruits des bois ; après agitation, son arôme révèle de complexes notes balsamiques. En bouche, il est concentré, avec une structure compacte, des tanins soyeux et bien affinés. Sa complexité présente des notes de mûres et de réglisse. Le Duas Quintas Rouge 2017 est un bel exemplaire du style classique Duas Quintas.

GASTRONOMIE

Idéal à l'apéritif, il accompagne légumes, viandes braisées, riz de canard, curry végétarien et morue grillée. A essayer également avec un fromage São Jorge ou un chèvre affiné.



CÉPAGES

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

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

Contient des sulfites.
Alcool 14,5% vol.
Acidité Totale 5,0 g/l
pH 3,76



RÉGION DÉMARQUÉE DU DOURO