



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Rouge 2004

“...un vin élégant et très agréable.”

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), élaboré à partir de cépages traditionnels qui expriment le potentiel de cette sous-région.

L'ANÉE

La vendange de 2004 a été précédée par une année viticole extraordinaire. En effet, les mois d'octobre et de novembre 2003, très humides, ont été suivis d'un début d'année 2004 anormalement sec. En août, les vignes étaient en excellentes conditions, mais souffraient néanmoins de stress hydrique. Enfin, l'inattendu s'est produit : une bonne pluviosité en août. Cette pluie, qui a été accompagnée de températures relativement basses pour la région du Douro a entraîné une maturation bien plus lente. Le début de septembre a été marqué par un temps instable, qui aurait pu facilement endommager les raisins, suivi d'un soleil qui s'est maintenu, avec des températures quotidiennes d'environ 30°C. La vendange s'est faite sans aucune goutte de pluie.

VINIFICATION

Vendangés manuellement en caisses de 150 kg, les raisins égrappés fermentent en cuves d'inox sous température contrôlée. Les raisins ont macéré suffisamment longtemps pour obtenir un vin présentant la structure et le corps désirés. Après la fermentation malolactique en cuve, 20% de la production est transféré dans des tonneaux en chêne français tandis que le reste est maintenu dans les cuves d'inox. Le vin est mis en bouteille 18 mois plus tard.

NOTES DÉGUSTATION

Robe nette et brillante, rouge intense, aux tonalités rougeâtres. Net et intense. Arôme dominant de cerise et fruits rouges (fraises, groseilles, framboises...) avec une note crémeuse et vanillée. Finale balsamique (romarin, bruyère...).

Attaque fraîche et ample. Le vin est charnu et doux, avec de fins tanins. Acidité équilibrée. Saveurs de fruits mûrs : cerise, fraise ; des notes fleuries (violette) et balsamiques sont au rendez-vous, ainsi qu'une discrète note boisée.

Finale longue et intense. C'est un vin élégant et très agréable.

GASTRONOMIE

Vin parfait pour accompagner viandes et gibier en général, s'harmonise notamment avec la charcuterie et les plats à l'ail.



CÉPAGES

Touriga Nacional (20%)
Touriga Francesa (40%)
Tinta Roriz (40%)

CONSERVATION

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

TEMPERATURE CONSERVATION

17 °C - 19°C | 62,6 °F - 66,9°F

Contient des sulfites.
Collé à l'albumine d'œuf
Alcool 13,5% vol.
Acidité Totale 4,7 g/l
pH 3,85



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO