



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Rouge 2010

“...sensation veloutée et fraîche, des tanins fins, des arômes d'épices, de raisins et de grenade, avec une finale longue.”

LE VIN

Le Duas Quintas Rouge Reserva 2010 exprime la force et la complexité du Douro Supérieur et 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 ayant respectivement des sols de schiste et de granit.

L'ANÉE

2010 a été une bonne année dans le Douro supérieur et cela, tant en qualité qu'en quantité. Le cycle végétatif a été retardé en raison des faibles températures et des pluies au cours du printemps. La maturation relativement lente a été très positive. Les températures élevées de la fin juillet et de début août ont accéléré la maturation de certains cépages, mais ont provoqué le blocage de la maturation dans une partie des parcelles. La vendange a donc dû être très sélective et rigoureuse. Le résultat qualitatif ce sont des vins qui se distinguent par leur élégance.

VINIFICATION

Les raisins provenant de parcelles choisies de nos domaines d'Ervamoira et des Bons Ares ont été vendangés et sélectionnés manuellement, dans de petites caisses. La vinification a été faite dans des lagares en granits ou dans des cuves en inox, 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'une année. Le blend a été fait au printemps 2011 avant la mise en bouteille.

NOTES DÉGUSTATION

Couleur limpide et brillante, grenat foncé avec des reflets cerise. Arôme intense, d'épices, de cannelle et de fruits comme le coing et la prune, notes de fumée et de sous-bois.

En bouche, il entre avec une sensation veloutée et fraîche, des tanins fins, des arômes d'épices, de raisins et de grenade, avec une finale longue.

GASTRONOMIE

Nous recommandons la consommation du Reserva 2010 avec des plats riches et élaborés : du gibier, des perdrix en ragoût, du ragoût de sanglier. Idéal avec de la longe de veau rôti, du gigot d'agneau rôti avec de l'ail et du romarin. Il accompagne parfaitement des fromages de chèvre crémeux, comme l'Azeitão, le Torta des Casar et le Roquefort.



CÉPAGES

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

CONSERVATION

Conservé 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 2013, Kim Marcus
91/100 - Wine Advocate 2012, Mark Squires

Contient des sulfites
Collé avec de l'albumine d'œuf
Alcool 14% vol.
Acidité Totale 5,7g/l
pH 3,4



REGIÃO DÉMARQUÉE DU DOURO