



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS DOURO ROUGE 2022

“Duas Quintas Tinto 2022 est un vin d'un grand équilibre entre fraîcheur, concentration, fruit et structure.”

LE VIN

Duas Quintas Tinto (rouge) est un vin du Douro Supérieur, provenant de Quinta de Ervamoira (150 mètres d'altitude) et de Quinta dos Bons Ares (600 mètres d'altitude), composé avec des cépages traditionnels qui expriment tout le potentiel de cette région si particulière.

L'ANNÉE

Du point de vue de la campagne viticole, 2022 fut une année extrêmement sèche, la précipitation étant inférieure de moitié à celle de l'année agricole précédente. Quinta de Ervamoira a eu un été légèrement plus doux que Quinta dos Bons Ares, où les températures ont atteint des valeurs assez élevées, de la fin du printemps à la fin de l'été. Malgré les températures élevées et la grave sécheresse qui ont été favorables la santé des raisins, la maturation fut différente de la normale, avec une quantité de sucre plus faible, ce qui s'est traduit en des niveaux d'alcool et d'acidité plus faibles ayant, en contrepartie, une concentration et un volume plus élevés. Ce fut une année difficile en termes de viticulture. Toutefois, Duas Quintas Tinto 2022 est un vin avec un grand équilibre entre fraîcheur, concentration, fruit et structure.

VINIFICATION

Parcelle par parcelle, les raisins sont dégustés successivement dans le vignoble jusqu'à ce que le moment idéal pour les vendanges soit trouvé. Une fois à la cave, les raisins, séparés par cépage et par parcelle, sont égrappés, foulés délicatement et envoyés dans différentes cuves de fermentation - pressoirs en granit, cuves en chêne, cuves en béton et en inox. Notre profonde connaissance de nos parcelles nous permet de choisir la cuve et le type de fermentation qui s'adaptent le mieux au raisin. Le temps de macération du moût et des peaux est prolongé, afin d'obtenir le corps et la structure souhaités. Après la fermentation malolactique, 20% du vin vieillit en fûts de chêne français, 30 % en fûts et cuves de la même essence et les 50 % restants en cuves inox pendant environ 12 mois.

NOTES DE DEGUSTATION

Les premiers arômes épicés et charnus nous séduisent et nous enveloppent. En faisant tourner encore une fois le verre, un arôme de graisse balsamique se dégage et éclate pleine de cerises mûres. Les arômes suivent cette séquence en bouche, avec une attaque veloutée et ronde et une finale épicée et structurée.

GASTRONOMIE

C'est un excellent compagnon d'un bon livre, d'un repas en famille, d'un bavardage entre amis en soirée ou en apéritif. Compte tenu de son élégance et de sa fraîcheur, c'est un vin avec une grande ampleur et des possibilités gastronomiques nombreuses: il s'accorde aussi bien à un cassoulet qu'à des mets végétariens, à un rôti de bœuf qu'à des plats de viandes blanches et, même, à la morue braisée ou à du poisson au four.



CÉPAGES

 Touriga Nacional (56%)
Touriga Francesa (23%)
Cépages traditionnels du Douro 21%
(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

 16° - 18° C / 60,8° - 64,4° F

Contient des sulfites.
Alcool 13% vol.
Acidité totale : 5,4 g/l
pH : 3,78



REGIÃO DEMARCADA