



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Rouge 2003

“...bonne structure et équilibre. Sensation fraîche, savoureuse et longue.”

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

L'année 2003 a été marquée par une pluviosité normale quoique inégalement répartie. Entre le début du printemps et la fin mai, il n'est tombé aucune goutte d'eau. En mars, le débourrement s'est déroulé normalement et la floraison a eu lieu dans la seconde quinzaine de mai sous d'excellentes conditions climatiques. La maturation, qui s'est déroulée pendant une période très chaude et très sèche, sous des températures moyennes de 45°C, a non seulement permis d'obtenir une haute concentration de différents constituants mais a également contribué à ce que l'état sanitaire des raisins soit parfait.

En raison des températures qui se sont maintenues élevées au cours de la vendange, les grains de raisins sont petits et présentent une bonne concentration de sucre, d'arômes et de tanins doux.

Malgré tout cela, l'année 2003 a été bonne, un peu irrégulière en ce qui concerne les températures, mais a néanmoins produit des vins riches et concentrés.

VINIFICATION

La vendange est faite manuellement. Les raisins sont égrappés et fermentent en cuves d'inox sous température contrôlée. La macération est prolongée et la fermentation malolactique est faite en cuves.

NOTES DÉGUSTATION

Robe brillante et intense, aux tons violacés.

Arôme intense aux fruits sylvestres (mûre, prune noire) et notes d'épices.

Au palais, l'attaque est douce avec des tanins doux mais vifs. Notes dominantes de fruits mûrs, de prune et de cerise.

En bouche, bonne structure et équilibre. Sensation fraîche, savoureuse et longue.

GASTRONOMIE

Idéal pour accompagner tous types de viandes et autres plats plus légers, comme pizzas, pâtes et végétaux.



CÉPAGES

- Touriga Nacional (10%)
- Touriga Francesa (30%)
- Tinta Roriz (30%)
- Tinta Barroca (30%)

CONSERVATION

Conservier 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

Alcool 13% vol.

Acidité Totale 4,95 g/l

pH 3,83



RÉGION DÉMARQUÉE DU DOURO