



ESTABLISHED 1880

**RAMOS PINTO**  
PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS RESERVA

### Rouge 2013

“...puissant mais velouté...”

#### LE VIN

Le Duas Quintas Rouge Reserva exprime la force et la complexité du Douro Supérieur, ainsi que l'excellence et l'élégance des vins de la Maison Ramos Pinto. L'équilibre du blend s'obtient à partir de vins en provenance de deux domaines, Ervamoira et Bons Ares, situés à basse (200m) et haute (600m) altitude, sur des sols de xyste et de granit respectivement.

#### L'ANÉE

En termes climatiques, l'année 2013 a été marquée par un hiver pluvieux et un été sec (mais non trop chaud), des conditions *a priori* favorables à une bonne vendange. Les basses températures printanières ont conditionné la taille des baies – qui sont restées petites – spécialement dans les vignobles d'Ervamoira, ce qui a un impact direct sur la concentration des vins rouges. C'est l'une des principales caractéristiques de l'année. Les conditions parfaites enregistrées pendant la vendange ont permis d'obtenir des raisins très expressifs et équilibrés.

#### VINIFICATION

Les raisins, issus de parcelles choisies dans nos domaines d'Ervamoira et Bons Ares, ont été vendangés manuellement et transportés dans des petites caisses. Les raisins d'Ervamoira ont été vinifiés dans des lagares en granit et ceux des Bons Ares dans des cuves en béton et en bois avec une macération longue. Après le décuvage et un pressage vertical, le vin a réalisé sa fermentation malolactique dans des tonneaux de 6000 à 10000 litres. Pendant 16 mois, il a séjourné dans des barriques neuves d'un an et deux ans. Le vin a été mis en bouteille début juillet 2015.

#### NOTES DÉGUSTATION

Couleur foncée intense et dense. Arôme fin et complexe. L'humus, les épices, la violette et la fleur d'oranger sont des notes susceptibles de se trouver dans la dégustation de ce vin pendant sa jeunesse. Si conservé dans de bonnes conditions, le vin va se fondre peu à peu pour laisser apparaître un bouquet profond et intense, rappelant les fruits rouges et la fraîcheur de la terre. En bouche, le Duas Quintas Reserva rouge 2013 est puissant mais velouté, tout en gardant l'éternelle élégance qui caractérise le Duas Quintas Reserva.

#### GASTRONOMIE

Nous recommandons de le servir avec un tajine végétarien d'aubergine, des ragoûts de haricots et des plats de gibier, tels de riz de perdrix et le sanglier à l'étouffée. Idéal pour accompagner une dinde farcie au four. Essayez également de l'harmoniser avec un fromage Serra gras et le Stilton.



#### CÉPAGES

Touriga Nacional (66%)  
Touriga Francesa (21%)  
Tinta da Barca (13%)

#### CONSERVATION

Conservé 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

#### RÉCOMPENSES

92/100 - Wine & Spirits 2016, Joshua Greene  
90/100 - wine Advocate 2015, Mark Squires  
90/100 - Wine Spectator 2016, Kim Marcus

Contient des sulfites  
Alcool 14,5% vol.  
Acidité Totale 5,2g/l  
pH 3,7



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO