



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS

Rouge 2015

“...doux avec des arômes de fruits mûrs.  
Savoureux et élégant.”

### 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

2015 fut une année équilibrée et de bonne maturation pour nos vignobles du Douro Supérieur.

L'été s'est présenté sec et avec des températures très variables. Le temps ensoleillé et le bon état sanitaire des raisins ont permis une vendange de qualité produisant des vins aromatiques, expressifs et charnus. Le Duas Quintas Rouge 2015 se révèle être un vin mûr et équilibré, doux et consistant.

### VINIFICATION

Les raisins, vendangés à la main et transportés dans des caisses de 150 kilos, sont pressés et égrappés pour ensuite fermenter dans des pressoirs en granit et des cuves en inox, où la macération se prolonge le temps nécessaire à l'obtention d'un vin doté du corps et de la structure souhaités. Après la fermentation malolactique, 20% du vin séjourne dans des foudres en chêne français, 30% dans des tonneaux et le restant dans des cuves en inox pendant 13 mois.

Le vin a été mis en bouteille en février 2017.

### NOTES DÉGUSTATION

Couleur profonde grenat avec des reflets de cerise, limpide et brillante. Nez intense et mûr révélant les arômes floraux de la prune et de la cerise noire.

Au final, l'arôme devient plus complexe avec des notes d'épices et de sous-bois.

Il est suave en bouche, doux avec des arômes de fruits mûrs. Savoureux et élégant.

### GASTRONOMIE

Nous recommandons le Duas Quintas Rouge en apéritif. Il accompagne parfaitement des plats de pâtes gratinées, tels les cannellonis aux quatre fromages, ou les traditionnelles saucisses « alheiras » frites, ou encore une savoureuse entrecôte de porc grillée à la braise. Des plats intenses comme le poulet moamba, le curry de poulet et le riz de canard au four s'harmonisent aussi à la perfection avec ce vin. Excellent également avec des fromages secs de brebis.



### CÉPAGES



Touriga Nacional (39%)  
Touriga Francesa (34%)  
Cépages traditionnels du Douro (27%)  
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 CONSERVATION



16 °C - 18°C | 60,8 °F - 64,4°F

### RÉCOMPENSES



90/100 - Wine & Spirits 2018, Joshua Greene  
90/100 - Wine Advocate 2018, Mark Squires  
90/100 - Wine Spectator 2017, Gilian Sciaretta

Contient des sulfites.  
Alcool 14% vol.  
Acidité Totale 4,8 g/l  
pH 3,77



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO