



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Rouge 2020

“...Volume, intensité de fruits et tanins mûrs.”

LE VIN

Le Duas Quintas Rouge est un vin du Douro Supérieur, issu de la Quinta de Ervamoira (150 mètres d'altitude) et de la Quinta dos Bons Ares (600 mètres d'altitude), et élaboré avec des cépages traditionnels qui expriment le potentiel de cette région spéciale.

L'ANNÉE

2020 a été une année avec un cycle végétatif considérablement précoce, un phénomène causé par la douceur des températures à la fin de l'hiver et début du printemps. Jusqu'en mai, le volume des précipitations fut plus élevé que l'année précédente. La fin du printemps et tout l'été ont été très secs et chauds. D'où un ralentissement de la maturation, en raison des températures élevées. Toutefois, des cépages tels le Touriga Nacional, le cépage principal du Duas Quintas Rouge, le Tinta da Barca, le Tinta Roriz et le Tinto Cão ont bien résisté. Certaines parcelles du cépage Touriga Francesa ont éprouvé plus de difficultés, souffrant de déshydratation et de perte de fraîcheur. Dans le bilan de l'année, malgré une production non supérieure à la moyenne, les vins sont concentrés et dotés d'une excellente expression aromatique.

VINIFICATION

Parcelle après parcelle, les raisins sont successivement goûtés sur place jusqu'à ce que le moment idéal pour les vendanges soit trouvé. Une fois arrivés à la cave, les raisins sont séparés par cépage et par parcelle, sont égrappés, doucement broyés et acheminés vers différents récipients de fermentation - pressoirs en granit, fûts en chêne, cuves en béton et en acier inoxydable. La connaissance approfondie de nos parcelles nous permet de choisir le récipient et le type de fermentation les plus appropriés. Le temps de macération entre le moût et les pellicules est prolongé, afin d'obtenir le corps et la structure souhaités. Après la fermentation malolactique, 20% du vin est élevé dans des barriques en chêne français, 30% dans des tonneaux et des fûts du même type de bois et les 50% restants dans des cuves en acier inoxydable pendant environ 12 mois. Ce vin a été mis en bouteille entre mai et juillet 2022.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rougeâtre, brillante et avec des reflets de grenat. Arôme profond et concentré. Au nez, nous soulignons des arômes de fruits mûrs, tels les mûres et les cerises, des arômes doux de violettes et des notes fraîches de bruyère et eucalyptus. En bouche, la sensation de volume, l'intensité des fruits et les tanins mûrs se distinguent. La finale est longue et fraîche.

GASTRONOMIE

C'est une excellente compagnie de lecture, de conversation en famille, entre amis et en guise d'apéritif. Le Duas Quintas Rouge accompagne très bien viande grillée, poisson rôti ou fromage de brebis.



CÉPAGES

Touriga Nacional (58%)
Touriga Franca (24%)
Cépages traditionnels du Douro (18%)
(Tinta Roriz, Tinta da Barca, Tinta Barroca, Sousão, Tinto Cão, Tinta Amarela).

CONSERVATION

Garder la bouteille couchée en un lieu frais, sec et à l'abri de la lumière.

TEMPÉRATURE

16°C - 18°C | 60,8°F - 64,4°F

Alcool 15% vol.
Acidité Totale 5,3 g/L
pH 3,85



REGIÃO DEMARQUÉE