



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

ROUGE 2022

“Extrêmement élégant et fin. Final long, tanins très doux et une note minérale rafraîchissante.”

LE VIN

Le Duas Quintas Reserva Rouge exprime la force et la complexité du Douro Supérieur, ainsi que l'excellence et l'élégance des vins Ramos Pinto. L'équilibre du blend est obtenu à partir de vins provenant de deux propriétés - Quinta de Ervamoira et Quinta dos Bons Ares - situées l'une à basse altitude (200 m) et l'autre à haute altitude (600m) et sur des sols de schiste et de granit, respectivement.

L'ANNÉE

L'année viticole 2022 fut extrêmement sèche, avec des précipitations inférieures de moitié à celles de l'année agricole précédente. À Quinta de Ervamoira, l'été a été légèrement plus doux qu'à Quinta dos Bons Ares, où les températures ont atteint des valeurs élevées à la fin du printemps et à la fin de l'été.

Malgré la forte chaleur et la grave sécheresse, qui ont favorisé la santé des raisins, la maturation en fut différente de la normale, avec un taux de sucre plus faible, ce qui s'est traduit en des niveaux d'alcool et d'acidité plus faibles, mais avec une concentration et un volume plus élevés. Ce fut une année difficile en termes de viticulture. Toutefois, Duas Quintas Reserva Rouge 2022 est un vin de grande complexité et harmonie entre concentration et fraîcheur.

VINIFICATION

Les raisins, en provenance de parcelles choisies de nos Quintas de Ervamoira et Bons Ares, ont été récoltés et sélectionnés manuellement, dans des caisses de petit volume. Les raisins de Quinta de Ervamoira ont été vinifiés dans des pressoirs en granit et ceux de Quinta dos Bons Ares dans des cuves en béton et en bois. Après pressurage, le vin a subi une fermentation malolactique en fûts de 6000 à 10000 litres. Pendant 16 mois, il a vieilli en fûts (70%) et en tonneaux de chêne français neufs (20%) et agés d'un an (10%). Le vin fut mis en bouteille en juin 2024.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe claire et brillante, rubis, aux reflets rouge vif. Arôme profond et mûr, dans lequel se détachent les fruits mûrs - prunes, groseilles et mûres. À mesure qu'il s'ouvre davantage, des arômes plus frais et plus doux émergent, comme la violette et le ciste, caractéristiques du Touriga Nacional, la variété la plus présente dans le blend. Le bois est bien intégré, avec une sensation douceuse de noix de coco et une nuance fumée. En bouche, il est extrêmement élégant et fin. L'entrée est onctueuse, avec des fruits plus frais, parmi lesquels se font remarquer les framboises et les fraises. Finale longue, avec des tanins très doux et une note minérale rafraîchissante.

GASTRONOMIE

Nous vous recommandons de déguster le Duas Quintas Reserva 2022 avec de la viande rouge grillée, tel le chuletón de bœuf vieilli ou la posta mirandesa. Il accompagne parfaitement le cabillaud rôti au four, les joues de porc mijotées au vin rouge, la dinde farcie ou la moussaka à la viande et aux aubergines. Fromage de Serra da Estrela.



CÉPAGES



Touriga Nacional (75%)
Touriga Francesa (18%)
Tinta da Barca (7%)

CONSERVATION



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

TEMPÉRATURE



16°C - 18°C | 60,8°F - 64,4°F

Contient des sulfites
Alcool 13,5% vol.
Acidité totale 5,4 g/l
pH 3,67



RÉGION DÉLIMITÉE