



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS

Rouge 2013

“...une finale longue et accrocheuse.”

### 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) et est élaboré avec des cépages traditionnels qui expriment le potentiel de cette sub-région.

### L'ANÉE

2013 a été marquée par un hiver pluvieux et un été chaud, ce qui, *a priori*, indique une année ayant de bonnes caractéristiques. Les basses températures printanières se sont reflétées sur la petite taille des grains de raisins, ce qui a eu une répercussion directe sur la concentration des vins, devenant ainsi l'une des principales caractéristiques des vins rouges de cette année.

### VINIFICATION

Les raisins vendangés à la main dans des caisses de 150 kilos de capacité, sont écrasés et égrappés pour ensuite fermenter dans des chais en granit et des cuves en inox où se prolonge la macération le temps nécessaire pour obtenir un vin ayant le corps et la structure souhaités. Après la fermentation malolactique, 20 % du vin vieillit dans des fûts de chêne français, 30 % dans des tonneaux et le reste dans des cuves en inox pendant 13 mois.

Le vin a été mis en bouteille en février 2015.

### NOTES DÉGUSTATION

Couleur dense, brune, avec des reflets rubis, propre et lumineuse. Nez expressif, vineux, marqué par les épices, les feuilles de tabac, des notes douces de pêche et de fleur d'oranger. Belle présence en bouche avec des tanins très suaves et du corps. Ils sont suivis de notes florales et d'épices, révélant une finale longue et accrocheuse.

### GASTRONOMIE

Le Duas Quinta rouge 2013 est en lui-même un excellent apéritif. Nous vous suggérons de le servir pour accompagner des plats tels que le *feijoada* (cassoulet à la portugaise), la raclette, le *muamba* de poulet (poulet au curry) auxquels il apporte de la fraîcheur. Il est également excellent pour accompagner du poulet rôti et les lasagnes végétariennes. En dessert, nous vous recommandons de l'harmoniser avec un fromage de brebis à pâte semi-dure et un fromage de chèvre à pâte dure.



### CÉPAGES



Touriga Nacional (43%)  
Touriga Francesa (37%)  
Cépages traditionnels du Douro (20%)  
Tinta Roriz, Tinta da Barca,  
Tinta Barroca, Sousão, Tinto Cão,  
Tinta Amarela

### CONSERVATION



Conserver la bouteille couchée dans un local 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 Advocate 2015, Mark Squires

Contient des sulfites.  
Alcool 14% vol.  
Acidité Totale 4,7 g/l  
pH 3,84



RÉGION DÉMARQUÉE DU DOURO