



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA

Rouge 2001

“...corps et fraîche, savoureuse et également persistante...”

LE VIN

Le Duas Quintas Rouge Reserva exprime la force et la complexité du Douro supérieur et l'excellence et l'élégance des vins de la maison Ramos Pinto. L'équilibre du mélange est atteint à partir de vins provenant de deux domaines, Ervamoira et Bons Ares, situés à basse (200 m) et haute (600 m) altitude et ayant respectivement des sols de schiste et de granit.

L'ANÉE

L'hiver 2001 restera dans notre mémoire en raison de la quantité extraordinaire de pluie et des dommages qu'elle a provoqués pendant cinq mois. Le débourrement a eu lieu à la mi mars, plus tôt qu'à l'accoutumée, en raison des températures plus élevées que la moyenne tout au long de l'hiver. La floraison a pris place en mai, quasiment à l'époque normale, alors que la vigne voyait sa croissance ralentie en raison des conditions climatiques amènes du début du printemps. Les températures n'ont pas été excessives au cours de l'été et d'abondantes pluies se sont fait sentir en juillet et août. La maturation s'est déroulée dans des conditions favorables.

VINIFICATION

La fermentation s'est faite en cuves d'inox équipées de remontage automatique à température contrôlée. Après la fermentation malolactique, le vin a reposé dans des fûts en chêne français pendant une période de 6 à 8 mois. Il a été mis en bouteille l'année suivante et a reposé 2 ans dans les bouteilles.

NOTES DÉGUSTATION

Robe d'un joli rouge intense, avec une auréole rubis.
La première sensation est forte et intense. Expressif, il présente des arômes chauds de fruits rouges bien mûrs, comme la prune et la mûre, qui contrastent avec des arômes complexes de vanille et noix de coco. En agitant le verre, les arômes de fruits frais se détachent clairement ; promet un bon vieillissement.
Attaque fraîche et ample. Il est savoureux et très équilibré ; tanins vifs et bien mûrs, avec un excellent support de fruits mûrs. Il est fruité et présente une bonne acidité. Au cours de la dégustation, une touche de framboise et d'arboise se détache.
Finale en bouche avec du corps et fraîche, savoureuse et également persistante ; sa fraîcheur lui confère un excellent potentiel de vieillissement.

GASTRONOMIE

Parfait pour accompagner le gibier et la viande rouge, en particulier la *posta mirandesa* [tranche épaisse de bœuf de la région de Miranda de Douro] et le rosbif. Il se marie également très bien avec les plats de morue et les fromages forts.



CÉPAGES

Touriga Nacional
Tinta Barroca

CONSERVATION

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

TEMPERATURE CONSERVATION

18°C - 20°C | 64,4°F - 68°F

Contient des sulfites.
Collé avec de l'albumine d'œuf
Alcool 14% vol.
Acidité Totale 5,32g/l
pH 3,60



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO