



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS RESERVA

Rouge 2011

[ “...une finale équilibrée et élégante.” ]

### 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

En termes climatiques, 2011 a été caractérisée par un été très chaud et sec. Les raisins révèlent une grande concentration et expression aromatique.

### VINIFICATION

Les raisins provenant de parcelles choisies de nos domaines d'Ervamoira et dos Bons Ares, ont été vendangés et sélectionnés manuellement, dans de petites caisses. La vinification a été faite dans les « lagares » ou dans des cuves en inox, selon les parcelles. Une fois décuvé et pressé dans une presse verticale, le vin a effectué sa fermentation malolactique. Pendant 18 mois, il a séjourné dans des fûts neufs et d'un et deux ans. Le mélange a été fait au printemps 2013 avant la mise en bouteille.

### NOTES DÉGUSTATION

Aspect brillant, couleur intense d'une tonalité rouge vif. Arôme complexe et grave, avec des notes d'épices, de bois, de chocolat et de prune. Il entre en bouche avec beaucoup de gras et a une finale équilibrée et élégante. C'est un bon exemple du Douro supérieur.

### GASTRONOMIE

Nous recommandons le Reserva 2011 avec des plats de viande rouge comme le rôti de bœuf, le steak tartare et le rumsteck. Il est également idéal avec du gibier comme le ragoût de chevreuil et les plats classiques comme la langue de bœuf braisée. Il accompagne très bien les fromages de chèvre affinés.



### CÉPAGES

 Touriga Nacional (50%)  
Touriga Francesa (40%)  
Tinta Barroca (10%)

### 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

 95/100 - Wine Spectator 2014, Kim Marcus  
95/100 - Wine Spectator 2014, Bruce Sanderson  
95/100 - Wine Spectator 2013, Kim Marcus  
93/100 - Wine Advocate 2015, Mark Squires  
91/100 - Wine Advocate 2013, Mark Squires  
90/100 - Wine Advocate 2014, Mark Squire

Contient des sulfites  
Collé avec de l'albumine d'œuf  
Alcool 14,5% vol.  
Acidité Totale 5,7g/l  
pH 3,56



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO