



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Rouge 2006



“...frais et fruité...”



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), élaboré à partir de cépages traditionnels qui expriment le potentiel de cette sous-région.

L'ANÉE

Dans la région du Douro, l'année 2006 a été instable, chaude et a accentué la maturation des raisins. Dans la Quinta de Ervamoira, la vendange a commencé très tôt. On y a cueilli les raisins frais et des fruits qui, ajoutés aux raisins plus tardifs de la Quinta dos Bons Ares, ont fait du Duas Quintas 2006 un vin charnu, frais et à caractère bien marqué.

VINIFICATION

Les raisins vendangés manuellement en caisses de 150 kg sont écrasés et égrappés. Ils fermentent ensuite dans des cuves en inox où la température ne dépasse pas 25°C. Les raisins macèrent suffisamment longtemps pour obtenir un vin présentant le corps et la structure désirés. Après la fermentation malolactique en cuve, 20% du vin repose dans des tonneaux en chêne français tandis que le reste est maintenu dans les cuves en inox. Le vin est mis en bouteille 18 mois plus tard.

NOTES DÉGUSTATION

Robe nette et intense, aux reflets rougeâtres.
Arôme frais et fruité, d'où ressortent des arômes de cerise et de prune. Après agitation apparaissent des notes de réglisse et d'épices.
Doux et volumineux en bouche, il révèle vite sa fraîcheur ainsi qu'une structure consistante et veloutée. S'en suivent des arômes de fruits rouges, de mûres, de bruyère et de poivre blanc, qui offrent une finale en bouche longue et agréable.

GASTRONOMIE

Idéal comme apéritif, pour accompagner les entrées, les plats de viande grillée, les salades, les volailles et notamment la morue.



CÉPAGES

Touriga Nacional (20%)
Touriga Francesa (40%)
Tinta Roriz (40%)

CONSERVATION

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

TEMPÉRATURE CONSERVATION

17 °C - 19°C | 62,6 °F - 66,9°F

Contient des sulfites.
Collé à l'albumine d'œuf.
Alcool 14% vol.
Acidité Totale 5,20 g/l
pH 3,5



REGIÃO DEMARQUÉE DO DOURO