



ESTABLISHED 1880

**RAMOS PINTO**  
PORTO & DOURO

## **DUAS QUINTAS**

Rouge 2018

“...volume, fraîcheur et fruits sont très bien équilibrés...”

### **LE VIN**

Le Duas Quintas Rouge est un vin du Douro Supérieur, en provenance du Domaine de Ervamoira (150 mètres d'altitude) et du Domaine de Bons Ares (600 mètres d'altitude). Il est élaboré avec des cépages traditionnels qui expriment le potentiel de cette région spéciale.

### **L'ANÉE**

Après une année sèche et très précoce, le froid de l'hiver 2018 a restitué sa normalité au cycle végétatif de la vigne. Des pluies intenses au printemps et au début de l'été, ainsi que des températures fraîches jusqu'à fin juillet ont retardé la vendange. Août et septembre, deux mois cruciaux pour la maturation des raisins, ont été secs et chauds, permettant de la sorte d'aboutir à l'état de maturation souhaité pour la récolte. Les vins de 2018 possèdent une élégance et une fraîcheur surprenantes.

### **VINIFICATION**

Parcelle après parcelle, les raisins ont été successivement goûtés sur place pour connaître le moment idéal de la vendange. Une fois arrivés au pressoir, les raisins sont égrappés, pressés et acheminés vers différents récipients de fermentation (pressoirs en granit, cuves en chêne, cuves en béton et inox) séparés par cépage et par parcelle. La connaissance profonde de nos parcelles nous permet de choisir le récipient et le type de fermentation qui leur convient mieux. Le temps de macération entre le moût et les pellicules est prolongé le temps nécessaire à l'obtention du corps et de la structure souhaités. Après la fermentation malolactique, 20% du vin est élevé dans des barriques en chêne français, 30% dans des tonneaux et des cuves du même type de bois et les 50% restants dans des cuves en inox pendant près de 12 mois. Ce vin a été mis en bouteille entre mai et juillet 2020.

### **NOTES DÉGUSTATION**


Couleur rouge foncé, avec des reflets cerise, nette et brillante. Enorme vivacité aromatique, odeur de bosquet, terre mouillée, fruits rouges et une grande variété d'épices fraîches. En bouche les dimensions volume, fraîcheur et fruits sont très bien équilibrés, nous menant à une finale longue avec des tanins très doux et fins. Le Duas Quintas Rouge 2018 se détache par son élégance, sa fraîcheur et sa vivacité.

### **GASTRONOMIE**

Excellent comme compagnon de lecture, dans les conversations entre amis et comme apéritif. L'élégance de l'année 2018 lui permet d'accompagner une grande variété de plats. Nous le recommandons avec de la morue braisée, des plats végétariens et du roastbeef. Très bon avec un fromage de brebis affiné. Température de consommation entre 16° et 18° C. Conserver la bouteille couchée dans un lieu frais, sec et à l'abri de la lumière.



### **CÉPAGES**

 Touriga Nacional (48%)  
Touriga Francesa (27%)  
Cépages traditionnels du Douro (25%)  
Tinta Roriz, Tinta da Barca,  
Tinta Barroca, Sousão, Tinto Cão,  
Tinta Amarela

### **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

Alcool 14% vol.  
Acidité Totale 5,2 g/l  
pH 3,79



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO