



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS RESERVA Rouge 2012

“Une bouche concentrée, des tanins fins et une finale très longue.”

LE VIN

Le Duas Quintas Rouge Reserva exprime la force et la complexité du Douro supérieur ainsi que l'excellence et l'élégance des vins de la maison Ramos Pinto. L'équilibre de son *blend* a été atteint à partir des vins de deux domaines, Ervamoira et Bons Ares, situés à basse (200 m) et haute (600 m) altitude et avec des sols de schiste et de granit.

L'ANÉE

La récolte 2012 a été marquée par une faible précipitation hivernale et par des températures fraîches au printemps et au début de l'été. La chaleur est finalement arrivée au mois d'août, ce qui a contribué à une excellente maturation des raisins. Ces facteurs ont influencé la petite taille des raisins, leur concentration et leur fraîcheur. Le Duas Quintas Reserva rouge 2012 se caractérise principalement par son amplitude et son élégance.

VINIFICATION

Les raisins provenant de parcelles choisies dans nos domaines viticoles de la Quinta de Ervamoira et de la Quinta dos Bons Ares ont été vendangés et sélectionnés à la main pour être placés dans des petites caisses. La fermentation s'est faite dans des lagares en granits, des cuves en bois, béton ou inox selon les parcelles. Après avoir été décuvé et pressé dans une presse verticale, le vin a réalisé sa fermentation malolactique. Pendant 20 mois, il a vieilli dans des barriques neuves, de un ou deux ans. Ce vin a été mis en bouteille en juillet 2014.

NOTES DÉGUSTATION

Robe grenat intense, foncée, presque opaque.
Un arôme profond qui dévoile fleur d'oranger, mandarine, terre, épices et feuille de tabac.
Une bouche concentrée, des tanins fins et une finale très longue.

GASTRONOMIE

La structure et la concentration du Duas Quintas Reserva 2012 en font l'accompagnement idéal pour des plats ayant une certaine intensité comme le veau et le sanglier rôti ou en ragoût. Parfait avec une morue au four, arrosée d'huile d'olive et parfumée à l'ail. Excellent avec un fromage affiné, tendre et lavé du type « Serra da Estrela ».



CÉPAGES



Touriga Nacional (60%)
Tinta Barca (10%)
Touriga Francesa (30%)

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



92/100 - Wine & Spirits 2015, Joshua Greene
90/100 - Wine Advocate 2015, Mark Squires

Contient des sulfites
Alcool 14% vol.
Acidité Totale 5,1g/l
pH 3,65



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO