



**RP**  
PORTO & DOURO SINCE 1880

## DUAS QUINTAS RESERVA ROUGE 2011 DOURO

### 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.

En termes climatiques, 2011 a été caractérisée par un été très chaud et sec. Les raisins révèlent une grande concentration et expression aromatique. Il s'agit d'une année Vintage.

### 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 DE 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 & CONSERVATION

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.

Température de consommation entre 16° et 18° C .

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

### DÉTAILS TECHNIQUES

Cépages :	Touriga Nacional (50%)	Alcool 14,5 % vol
	Touriga Franca (40%)	Acidité totale 5,7g/l
	Tinta da Barca (10%)	pH 3,56

Contient des sulfites



QUINTA DE ERVAMOIRA



QUINTA DOS BONOS ARES



**RAMOS PINTO, VINHOS S.A.**  
Av. Ramos Pinto, 380 4400-266 V.N.de Gaia  
[www.ramospinto.pt](http://www.ramospinto.pt)  
ramospinto@ramospinto.pt  
RAMOS PINTO



Safrá 2011. Porto & Douro International Tasting, Curitiba/PR 04/04/2016.