



# DUAS QUINTAS

## DOURO ROOD 2016

### DE WIJN

Duas Quintas rood is een wijn uit de Douro Superior, van het Ervamoira Estate (150 meter boven de zeespiegel) en het Bons Ares Estate (600 meter boven de zeespiegel), gemaakt van traditionele druivenrassen die het potentieel van deze extreme regio tot uitdrukking brengen..

### DE WIJNMAKER

Ramos Pinto, opgericht in 1880, is een klassiek porthuis met een geweldige historie. Bij Ramos Pinto staat kwaliteit voorop. Ter illustratie: bij dit porthuis gebruikt men alleen druiven van eigen wijngaarden. En dat is heel ongebruikelijk in de Douro. Dit maakte Adriano Ramos Pinto een pionier. Hij stond bekend om zijn innovatieve en ondernemende aanpak van zijn Quinta. Hij begreep dat de kwaliteit van haar wijnen begint in de aarde van de Douro-regio. En die filosofie is nog steeds actueel. Vandaar dat dit porthuis eigenaar is van een aantal landgoederen, zorgvuldig geselecteerd in de afgebakende regio. Er is nog een reden voor de onderbouwing van de goede kwaliteit. Dit blijkt uit het feit dat veel experts Ramos Pinto de beste maker van Tawny port vinden. Wij geven met onze ervaringen deze experts geen ongelijk!

### DEGUSTATIEF PROFIEL

Rode kleur met granaat highlights, dicht, schoon en briljant.

De neus is zeer geurig en uitbundig, met hints van wilde bessen, bosbessen, rode bessen, frambozen en tonen van mandarijenschil en bergamotbloemen.

Het gehemelte is levendig en fris, met een mooie tanninestructuur. Ook hier zijn aroma's van wilde bessen en pruimen aanwezig, met een kruidige afdronk. Smakelijk en elegant.

### GASTRONOMIE & PAIRING

De rode Duas Quintas kan altijd aan als aperitief gedronken worden. Hij kan worden gecombineerd met traditionele Portugese vleeswaren, waaronder koude zoals "pao" of gerookte ham, of warme zoals gebakken "alheiras" (=kruidige, gedroogde worst). Wij raden het ook aan bij gerechten met gevogelte die niet erg sterk van smaak zijn, maar wel vrij vet, zoals kip (of haan) of in de oven geroosterde kalkoen. Wij bevelen het ook aan bij gegratineerde gerechten, zoals kabeljauw in roomsaus, vegetarische lasagne of cannelloni. Een uitstekende wijn bij gegrild vlees. Ideaal bij rijpe schapenkaas.

Drinktemperatuur tussen 16° en 18° C.

Bewaar de fles liggend op een koele, droge plaats en buiten het bereik van licht.

### HET WIJNJAAR

Onze oogst 2016 in de Douro Superior werd beïnvloed door een regenachtige en koude lente, waardoor de oogst twee weken later begon dan in 2015. Tegen het einde van de zomer konden de wijnstokken een evenwichtige rijping bereiken. Het warme klimaat tijdens de oogst komt tot uiting in het expressieve aroma van de 2016 wijnen.

### VINIFICATIE

De druiven zijn met de hand geoogst in kratten van 150 kilo. Ze worden geperst en ontsteeld alvorens te gisten in granieten en roestvrijstalen tanks, waar de maceratie wordt verlengd gedurende de tijd die nodig is om een wijn met de gewenste body en structuur te produceren. Na de malolactische gisting wordt 20% van de wijn bewaard in Franse eiken vaten, 30% in foeders en de rest in roestvrijstalen tanks gedurende 12 maanden. De wijn werd in februari 2018 gebotteld.

### DETAILS

Cépages: Touriga Nacional (45%) Touriga Franca (30%)  
Cépages traditionnels du Douro (25%)  
Tinta Roriz, Tinta da Barca, Tinta Barroca, Sousão, Tinto  
Cão, Tinta Amarela

Alcool 13,5%vol  
Acidité Totale 5,0g/l

pH 3,76

bevat sulfites





RAMOS PINTO, VINHOS S.A.  
Av. Ramos Pinto, 380  
4400-266 V.N.de Gaia

[ramospinto@ramospinto.pt](mailto:ramospinto@ramospinto.pt)  
[www.ramospinto.pt](http://www.ramospinto.pt)

