



DUAS QUINTAS RESERVA

DOC DOURO Rood 2017

DE WIJN

Duas Quintas Red Reserva geeft uitdrukking aan de kracht en complexiteit van de Douro Superior, alsmede aan de voortreffelijkheid en elegantie van de wijnen van het huis Ramos Pinto. De wijn is afkomstig van twee wijngaarden - Ervamoira Estate en Bons Ares Estate - die op lage (200 m) en hoge (600 m) hoogte liggen, respectievelijk op een bodem van schist en graniet.

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

Intense granaatkleur, helder en briljant.

In de neus is hij zoet, met een overwicht aan rijp fruit zoals vijg en zwarte kers. Later verschijnen kruidige noten, met een grote complexiteit, die doen denken aan kurkuma en kaneel, maar ook aan cacao. De eerste sensatie in de mond is elegant, sober en zeer fris. Goede structuur en zachte tannines.

GASTRONOMIE& PAIRING

Wij raden Duas Quintas Reserva 2016 aan bij wild, vooral hazen of everzwijnen, maar ook bij rood vlees. Uitstekend bij gestoofde kabeljauw, gebraden geit, gebakken lamsbout. Bij vegetarische gerechten past hij perfect bij cannelloni van eekhoortjesbrood. Het kan ook worden geprobeerd met een rijpe schapenkaas. Drinktemperatuur tussen 16° en 18° C.

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

VINIFICATIE

De druiven werden met de hand geoogst en geselecteerd, in kleine kratten. De Ervamoira druiven werden gevinifieerd in granieten persen en de Bons Ares **druiven** in betonnen en houten vaten met een lange maceratie. Na het decanteren en persen in een verticale pers onderging de wijn een malolactische gisting in vaten van 6.000 tot 10.000 liter. Gedurende 14 maanden werd een derde van de partij in vaten bewaard en de andere twee derde in nieuwe Franse eiken vaten, met een rijpingstijd van een jaar. De wijn werd in mei 2018 gebotteld.

DETAILS

Cépages: Touriga Nacional (55 %)
Touriga Francesa (38 %)
Tinta da Barca (7 %)

Alcool 15 % vol
Acidité Totale 5,4
g/l
pH 3,7



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

ramospinto@ramospinto.pt
www.ramospinto.pt

