

DUAS QUINTAS DOURO BLANC 2023

“Cette expressivité et complexité aromatique sont des caractéristiques distinctives du Duas Quintas 2023, qui maintient l’harmonie qui lui est propre.”

LE VIN

Le Duas Quintas Branco est un vin du Douro Supérieur, issu de la Quinta de Ervamoira, située à 150 mètres d’altitude, et de la Quinta dos Bons Ares, à 600 mètres d’altitude, élaboré avec des cépages traditionnels de la région. C’est un blanc authentique, fin et élégant, qui exprime le potentiel de cette sous-région.

L’ANNÉE

Le cycle végétatif du vignoble a commencé tôt en raison d’une bonne quantité d’eau dans le sol, résultat d’un hiver pluvieux et de températures élevées au début du printemps. Jusqu’à fin mai, les températures sont restées stables, sans pluie. L’été a été marqué par des averses en juin, suivi par des mois de juillet et août chauds et secs. La deuxième quinzaine de septembre, des pluies intenses ont compliqué la fin de la vendange. A la Quinta de Ervamoira, les raisins blancs ont été cueillis entre le début d’août et la mi-septembre, sans problèmes pendant la maturation. À la Quinta dos Bons Ares, la vendange des raisins blancs a commencé à la mi-août et s’est terminée la troisième semaine de septembre. En 2023, il y a lieu de souligner le potentiel aromatique des raisins blancs, surtout du cépage Rabigato, le plus représenté dans nos vins.

VINIFICATION

La date de vendange de chaque parcelle est décidée après des dégustations successives sur le terrain. Une fois la décision prise, les raisins sont récoltés à la main et transportés au centre de vinification, où ils sont séparés en fonction du cépage et de la parcelle. S’ensuit une macération à froid de toute la grappe, qui dure environ 24 heures. Les raisins frais sont pressés doucement et le moût obtenu est transféré dans des cuves souterraines pour la décantation. Une fois ajustée la turbidité du moût, le processus de fermentation commence. Près de 90 % du vin fermente et vieillit dans des cuves en acier inoxydable, tandis que les 10 % restants sont placés dans des fûts en chêne français de différentes capacités. Tout au long de l’élevage, les vins sont travaillés sur les lies. Le Duas Quintas Blanc 2023 a été mis en bouteille fin-mars et avril 2024.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur claire et brillante, jaune pâle avec des reflets dorés. L’arôme est très expressif, dominé par des notes tropicales d’ananas et de fruit de la passion. Après une période de repos, des arômes plus délicats émergent, tels que des fleurs sucrées, du sirop d’abricot, du zeste de citron et une légère touche fumée. En bouche, il est léger, mais avec un certain gras, et la vivacité aromatique se prolonge dans une finale longue et fraîche.

Cette expressivité et cette complexité aromatique sont des caractéristiques distinctives du Duas Quintas 2023, qui maintient l’harmonie qui lui est propre.

GASTRONOMIE

Il peut être bu seul ou comme apéritif. Le Duas Quintas Blanc 2023 accompagne très bien tous les plats de poisson grillé ou de fruits de mer. En guise de suggestion, un saumon rôti avec une sauce au citron et aux herbes, ainsi que du riz à la lotte.



CÉPAGES

Rabigato (60%)
Viosinho (15%)
Códaga (15%)
Arinto (10%)

CONSERVATION

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

TEMPÉRATURE

10° - 12° C / 54° - 57° F

Contient des sulfites.
Alcool 13% vol
Acidité Totale 5,7 g/l
pH 3,34

