



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Blanc 1994

“...une admirable finesse et un parfait équilibre aromatique.”

LE VIN

Le Duas Quintas Blanc est un vin du Douro Supérieur, en provenance de la Quinta de Ervamoira (150 mètres d'altitude) et de la Quinta dos Bons Ares (600 mètres d'altitude), élaboré avec des cépages traditionnels de la région. C'est un blanc authentique, structuré et corsé, mais également fin et élégant, qui exprime le potentiel de cette merveilleuse sous-région.

L'ANNÉE

1994 a été une excellente année, avec de fantastiques conditions climatiques. Le sol a absorbé suffisamment d'eau après un hiver et un printemps pluvieux. L'été chaud suivi de légères averses début septembre ont donné lieu à des raisins d'une maturation parfaite.

VINIFICATION

Les raisins ont été égrappés à 100%. La macération pelliculaire a été réalisée à une température contrôlée (12°) pendant 48 heures et tout le moût pressé à froid. Le séchage a été fait à froid (12°). La fermentation a été réalisée à 18°, 50% dans des cuves en inox et 50% dans du bois de chêne neuf.

NOTES DE DÉGUSTATION

Jolie tonalité jaune, avec une intensité correcte et délicate. Limpidité parfaite, présentant quelques reflets d'agrumes. L'arôme est intense, expressif et personnalisé. Fortes nuances florales et fruitées. Possède une admirable finesse et un parfait équilibre aromatique. C'est un vin souple et rond.

GASTRONOMIE

L'équilibre entre l'acidité et la maturation de ce vin lui permet d'accompagner des repas et d'être également agréable en d'autres occasions. A boire frais.



CÉPAGES

- Rabigato (50%)
- Viosinho (30%)
- Códega (10%)
- Mix de cépages du Douro (10%)

CONSERVATION

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

TEMPÉRATURE CONSERVATION

11°C - 13°C | 51,8°F - 55,4°F

Alcool 12,5% vol.



RÉGION DÉLIMITÉE DU DOURO