



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS Blanc 2000

“Arôme intense, expressif et fruité.”

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

L'hiver a été exceptionnellement sec et quasi sans pluie d'octobre à fin février. Toutefois, un temps frais et humide s'est fait sentir pendant le mois d'avril et les pluies ont persisté jusqu'à mai, le niveau de précipitation enregistré étant trois fois supérieur au normal. Cette circonstance a impliqué un retard dans le développement des vignes et dans la floraison, qui n'a eu lieu qu'en mai. La floraison est apparue encore sous des conditions de grande humidité et provoquant une diminution de la fructification. Toutes ces conditions ont produit l'une des cuvées les plus petites de toujours. Le mois de juin a été caractérisé par un temps sec, idéal pour la maturation. Juillet et août se sont caractérisés par quelques averses utiles et, comme l'été n'avait pas été excessivement chaud, fin août la maturation des vignes était légèrement en retard. Septembre a commencé par une période anormalement chaude, d'où une maturation rapide. Au début de la vendange, le fruit se trouvait dans d'excellentes conditions.

VINIFICATION

Les raisins furent égrappés à 100%. La macération pelliculaire a été réalisée à une température contrôlée (12°) pendant 48 heures et tout le moût a été pressé à froid. La défécation a été faite à froid (12°). La fermentation a été réalisée à 18°, 50% dans des cuves en inox et 50% dans des fûts neufs en chêne français.

NOTES DE DÉGUSTATION

Jolie tonalité paille citron et limpidité parfaite. Présente quelques reflets d'agrumes.

Arôme intense, expressif et fruité. Fortes nuances florales et de fruits tropicaux. Possède une admirable finesse et persistance. C'est un vin intense et rond qui laisse deviner une bonne évolution.

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

Cépages blancs traditionnels du Douro:
Rabigato (50%)
Viosinho (20%)
Códega (10%)
Mix de cépages du Douro (20%)

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 13% vol.
Acidité Totale 5,2g/l
pH 3,46



RÉGION DÉLIMITÉE DU DOURO