



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Blanc 2002

“Saveurs intenses et bonne acidité.”

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 2001/2002 a été relativement sec dans le Douro. De grandes variations de température se sont vérifiées tout au long d'une grande partie de l'hiver, donnant lieu à une floraison plus tardive que d'habitude, à la mi-mars. Avril est généralement un mois pluvieux dans le Douro, mais le temps sec s'est maintenu et la pluviosité fut quasi nulle. La floraison est apparue à la mi-mai par temps sec, mais nuageux, donnant lieu à une fructification raisonnable. Heureusement l'été fut doux, car les niveaux de pluviosité enregistrés ont continué d'être bas au cours de cette période. De manière surprenante, les vignes ont résisté au temps sec surtout en raison d'averses sporadiques. Août fut un mois anormalement doux. Et en septembre la cuvée a été envisagée avec confiance. Tout indiquait que cette année serait typique : basse productivité, un peu de stress hydrique, des raisins dans des conditions quasi parfaites et des conditions climatiques douces pour une maturation équilibrée.

VINIFICATION

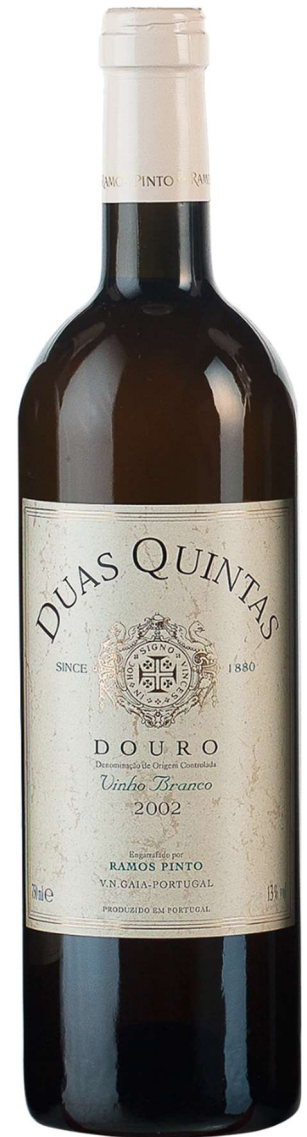
Les raisins blancs, soigneusement vendangés dans les Quintas de Ervamoira et dos Bons Ares, ont été vinifiés dans le chai de la Quinta dos Bons Ares. Après 24 heures de macération pelliculaire à froid, les raisins ont été pressés. 75% du moût, déjà nettoyé, a fermenté dans des cuves en acier inox à 18°C et les 25% restants dans des fûts neufs en chêne français.

Le vin a été mis en bouteille au printemps 2003.

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 (30%)
Viosinho (30%)
Mix de cépages du Douro (20%)
Arinto (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

Contient des sulfites
Alcool 13% vol.



RÉGION DÉLIMITÉE DU DOURO