



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Blanc 1997

“Possède une admirable élégance et
persistance.”

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

Année atypique. Hiver sec, caractérisé par un mois de février chaud, avec des vignes éclochant trop tôt, pleines de force. S'ensuit un printemps pluvieux et un mois de mai froid. Les zones de moindre altitude, qui ont enregistré les températures les plus élevées, furent les plus protégées. Cependant, les cotes les plus élevées furent affectées par ce changement climatique. La maturation s'est développée dans un climat très irrégulier jusqu'à l'arrivée de l'équinoxe qui a amené des températures idéales. Un été long, chaud et sec, faisant monter le niveau du sucre, la concentration de la couleur et le mûrissement, ce qui s'est traduit par des vins riches en tanins d'excellente qualité, rendant cette cuvée mémorable.

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 paille citron et limpidité parfaite. Présente quelques reflets d'agrumes. Arôme intense, expressif et personnalisé. Fortes nuances florales et fruitées. Possède une admirable élégance et persistance. C'est un vin souple et rond qui fait 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



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.



EÉGION DÉLIMITÉE DU DOURO