ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS
Blanc 2009

["...c'est un vin consistant..."]

LE VIN
Élaboré à partir de cépages traditionnels, le Duas Quintas Blanc est un vin du Douro Supérieur qui exprime tout le potentiel de cette région incomparable. Il s'agit d'un blanc structuré, gras, tout en étant fin et élégant.

L'ANÉE
Les différences existant entre la Quinta de Ervamoira et la Quinta dos Bons Ares, qui constituent la base de l'assemblage, ont été poussées jusqu'à leur limite en 2009 de façon à atteindre un équilibre parfait. Dans la Quinta de Ervamoira, la maturation a été rapide et avancée, avec une diminution du rendement, tandis que dans la Quinta dos Bons Ares, les raisins ont mis du temps à mûrir et la production s'est avérée bonne.

VINIFICATION
Les raisins ont été vendangés à la main et transportés jusqu'au centre de vinification dans de petites caisses. Après une sélection lors de la réception dans les chais, les raisins ont fait l'objet d'une vinification différente selon leur cépage et la parcelle dont ils provenaient ; 85% du moût a été obtenu par pressage direct et 15% par drainage après macération pelliculaire. Le moût filtré a fermenté dans des cuves en inox à basse température (85%) et dans des fûts en chêne français (15%). Le vin a été mis en bouteille en mars 2010.

NOTES DÉGUSTATION
Limpide et brillant, il arbore une robe jaune pâle aux reflets verts.
Le nez révèle tout d'abord des notes minérales, d'agrumes (pamplemousse) et sucrées (ananas). Puis apparaissent des arômes de pêche et de fenouil lorsqu'on agite le verre.
En bouche, l'attaque est grasse ; c'est un vin consistant, avec une acidité bien équilibrée. Les arômes d'agrumes et de pêches mûres prédominent.
Les notes boisées, très légères, amplifient les arômes de fruits mûrs et apportent une texture crémeuse à la finale.

GASTRONOMIE
Peut se boire seul, en apéritif. Idéal pour accompagner les plats de poissons blancs. Nous vous suggérons de le goûter avec des coquilles Saint-Jacques gratinées, des poissons fumés et des plats de sushi.

CÉPAGES
Rabigato (30%)
Viosinho (50%)
Arinto (20%)

CONSERVATION
Conserver la bouteille couchée dans un endroit frais, sec et à lábri de la lumière

TEMPERATURE CONSERVATION
12ª C – 14ª C | 53,6ª F – 57,2ª F

Contient des sulfites.
Alcool 14% vol.
Acidité Totale 6,0g/l
pH 3,4

REGIÓN DÉMARQUÉE DU DOURO