



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS

Blanc 2014

“...expressif, arômes délicats de fruits sucrés, melon, raisin et quelques notes de roses et fleurs blanches. A la fin, une nuance épicée.”

### LE VIN

Le Duas Quintas blanc est un vin du Douro Supérieur, provenant des domaines Quinta de Ervamoira (150 mètres d'altitude) et Quinta dos Bons Ares (600 mètres d'altitude). Elaboré à partir de cépages locaux, il s'agit d'un blanc authentique, structuré et charnu, mais également fin et élégant, exprimant le potentiel de cette sub-région.

### L'ANNEE

En termes climatiques, dans le Douro Supérieur, l'année 2014 fut marquée par un hiver sec, un printemps chaud et un été frais. La maturation a été régulière et plus précoce qu'en 2013, d'où une vendange commencée 10 jours plus tôt que d'habitude. La pluie de septembre est arrivée quand les raisins étaient déjà vendangés. Les vins blancs de 2014 sont expressifs, vibrants et dotés d'une bonne acidité.

### VINIFICATION

Les raisins sont vendangés manuellement et transportés jusqu'au centre de vinification dans des petites caisses, triées par cépage et par parcelle; le moût est obtenu par pressage direct après une macération à froid. Une fois nettoyé, il fermente dans des cuves en inox à basse température (90%) et dans des fûts en chêne français et autrichien de différentes capacités (6%).

Ce vin a été mis en bouteille en avril 2015.

### NOTES DÉGUSTATION

Limpide et brillant, très pâle avec des reflets jaune clair. Nez expressif, arômes délicats de fruits sucrés, melon, raisin et quelques notes de roses et fleurs blanches. A la fin, une nuance épicée. C'est un vin fluide en bouche, avec une acidité excellente et une structure surprenante. Quelques notes d'agrumes, complémentaires de l'expression aromatique fruiticole et florale.

### GASTRONOMIE

Toujours excellent comme apéritif. Accompagne très bien le poisson cru, en boîte ou fumé, en particulier les poissons gras tels que le saumon, le hareng, la sardine, le maquereau et le thon (notamment la partie du ventre). Il est également possible de l'harmoniser avec le jambon ibérique. Idéal pour les risottos, en particulier le risotto champignons ou similaire. Parfait pour le classique poulet rôti au four. Finalement, il est recommandé de le servir avec la morue oignons au four.



### CÉPAGES

Rabigato (60%)  
Viosinho (30%)  
Arinto (10%)

### CONSERVATION

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

### TEMPERATURE CONSERVATION

12°C - 14°C | 53,6°F - 57,2°F

Contient des sulfites.  
Alcool 13% vol.  
Acidité Totale 5,7 g/l Acide tartrique  
pH 3,18



RÉGION DÉMARQUÉE DU DOURO