



ESTABELECIDO 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Blanc 2019

["Long et persistant,
extrêmement élégant et équilibré... "]

LE VIN

Le Duas Quintas Blanc est un vin du Douro Supérieur, provenant de la Quinta de Ervamoira et du Domaine de Bons Ares, respectivement situés à 150 mètres d'altitude et à 600 mètres d'altitude, élaboré avec les cépages traditionnels de la région. C'est un blanc authentique, structuré et étoffé, qui est également fin et élégant ; exprimant le potentiel de cette sous-région.

L'ANNÉE

L'année viticole 2019 a été très sèche, surtout dans la Quinta dos Bons Ares, où les niveaux pluviométriques sont très inférieurs à la normale. Les températures enregistrées au cours des premiers mois de 2019 furent élevées, ce qui a fait avancer le cycle végétatif de la vigne. Tout semblait indiquer une vendange précoce, mais les températures douces d'août et septembre ont prolongé ce cycle et la vendange des raisins blancs a débuté le 22 août, à la Quinta de Ervamoira, légèrement plus tard que la moyenne des dernières années. Quant à la Quinta dos Bons Ares, la pluie du début de l'été a rétabli les niveaux d'eau du sol, juste à la fin de la maturation. La vendange des raisins blancs a donc commencé début septembre.

VINIFICATION

La date de vendange de chaque parcelle est décidée après des dégustations successives de raisins dans le vignoble. Une fois la décision prise, les raisins sont vendangés manuellement et transportés au centre de vinification, pour y être séparés par cépage et par parcelle. S'ensuit une macération en grappe entière, à froid, pendant environ 24 heures. Les raisins frais sont alors pressés doucement et le moût est transféré dans les cuves souterraines où se réalise la décantation. La turbidité du moût est alors ajustée pour commencer la fermentation. Près de 90 % du vin fermente et séjourne dans des cuves en inox et les 10 % restants dans des fûts en chêne français et autrichien de différentes capacités. Ce vin a été mis en bouteille entre mars et avril 2020.

NOTES DE DÉGUSTATION

Limpide et brillant, révélant une couleur jaune pâle et des reflets dorés. Arôme délicat où se mélangent des notes douces et florales comme la rose et la fraîche sensation aromatique de la roche. Après une légère agitation, les fruits les plus mûrs surgissent, accompagnés d'une suave touche de fumé. L'entrée en bouche révèle de l'ampleur, mais il reste suave, dévoilant à nouveau les mêmes fruits mûrs accompagnés d'une fine acidité. La finale en bouche est longue et très persistante. Il s'avère difficile de ne pas en reprendre une gorgée.

GASTRONOMIE

Seul ou à l'apéritif, ou encore pour accompagner des calamars frits, des crevettes cuites et du turbot grillé.



CÉPAGES

Rabigato (50%)
Viosinho (25%)
Arinto (15%)
Gouveio (5%)
Códaga (5%)

CONSERVATION

Debout et à l'abri de la lumière.

TEMPERATURE CONSERVATION

12° - 14° C | 54° - 57° F

Contient des sulfites.
Alcool 13,5% vol.
Acidité Totale : 6,4 g/l.
pH 3,08.



RÉGION DÉMARQUÉE DU DOURO