



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Blanc 2016

“...vif, équilibré, plein et très aromatique, avec un final frais et persistente.”

LE VIN

Le Duas Quintas Blanc est un vin du Douro Supérieur, provenant de la Quinta de Ervamoira (150 mètres d'altitude) et de la Quinta dos Bons Ares (600 mètres d'altitude), élaboré à partir de cépages locaux. Ce vin est authentique, structuré et charnu, mais également fin et élégant. Il exprime le potentiel de cette merveilleuse sous-région.

L'ANÉE

En 2016, dans le Douro Supérieur, notre cuvée de blancs a été influencée par un printemps pluvieux et froid qui a retardé la vendange de deux semaines par rapport à 2015. À la fin de l'été, les vignobles atteignaient une maturation équilibrée. La chaleur qui s'est fait sentir pendant la vendange se reflète dans l'arôme expressif des vins de 2016. Le Duas Quintas Blanc 2016 est parfumé et frais.

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés à la main dans de petites caisses, triées en fonction du cépage et de la parcelle. Le moût est obtenu par pressage direct après une macération à froid. Une fois nettoyé, 90% du moût fermente dans des cuves en inox à faible température et le restant dans des tonneaux en chêne français et autrichien de différentes capacités. Ce vin a été mis en bouteille fin mars 2017.

NOTES DÉGUSTATION

Couleur jaune pâle, limpide et brillante.

Nez expressif et complexe, très floral et citrique, avec des arômes de raisin mûr et des notes de poivre noir.

En bouche, il est vif, équilibré, plein et très aromatique, avec un final frais et persistant.

GASTRONOMIE

Excellent en apéritif. Le Duas Quintas Blanc 2016 possède un grand profil gastronomique qui lui permet d'accompagner des fruits de mer et des poissons crus, des entrées comme le « tzatziki » contenant concombre et yaourt grec, des salades au chèvre ou à la feta, ou encore du pâté de thon ou de volaille. Par sa fraîcheur et sa présence, nous recommandons de le servir avec des poissons gras, tels l'alose frite et le bar au sel. Il s'harmonise parfaitement avec des plats intenses comme le poulpe « à lagareiro ».



CÉPAGES



Rabigato (55%)
Viosinho (25%)
Arinto (20%).

CONSERVATION



Conserver la bouteille couchée dans un lieu frais, sec et à l'abri de la lumière

TEMPERATURE CONSERVATION

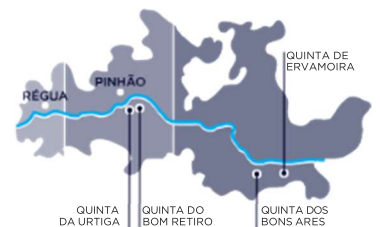


12°C - 14°C | 53,6°F - 57,2°F

Contient des sulfites.

Alcool 13,5% vol.

Acidité Totale 5,5 g/l Acide tartrique
pH 3,2



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO