



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Blanc 2015

“...le vin se révèle présent...”

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 de Bons Ares (600 mètres d'altitude), élaboré à partir de cépages locaux. Un blanc authentique, structuré et étoffé, mais également fin et élégant, qui exprime bien le potentiel de cette sub-région.

L'ANÉE

En matière de climat, 2015 a été une année extrêmement sèche dans le Douro Supérieur, obligeant la vigne à puiser l'eau dans les réserves de l'année précédente. Au printemps et à la fin juin, de grands pics de chaleur ont été enregistrés, accélérant le rythme végétatif et affectant la production de certains cépages. La vendange a débuté le 10 août par le Viozinho de la Quinta de Ervamoira. Les températures modérées, et des nuits relativement fraîches, ont ralenti le processus de maturation, surtout au bénéfice du Rabigato vendangé jusqu'à la mi-septembre. La bonne implantation des vignobles et le travail du sol se sont révélés fondamentaux pour l'excellent degré de qualité obtenu en 2015. Le Duas Quintas blanc 2015 est un vin mûr, aromatique, rond, et équilibré matière de structure et d'acidité.

VINIFICATION

Les raisins ont été vendangés à la main et transportés jusqu'au centre de vinification dans de petites caisses, triés par cépage et par parcelle; le moût obtenu par pressage après une macération à froid a fermenté majoritairement dans des cuves en inox à basse température (90%) mais aussi dans des tonneaux en chêne français et autrichien de différentes capacités. Le vin a été mis en bouteille fin mars 2016.

NOTES DÉGUSTATION

Limpide et brillant. Couleur or très clair. Nez au parfum de raisin mûr et pêche, avec des notes de pollen, melon et poire. Se termine par une touche d'agrumes et de pamplemousse. En bouche, le vin se révèle présent, plein et doux, avec une finale savoureuse et dominée par des parfums de fruits mûrs.

GASTRONOMIE

Peut se boire seul comme apéritif. Le Duas Quintas blanc 2015 possède, néanmoins, un grand profil gastronomique. Nous recommandons de le servir avec les fruits de mer et les entrées de poisson, telles une salade de morue ou du saumon mariné. S'harmonise également avec des plats orientaux à base de volaille et de légumes, comme le tempura de légumes et les crevettes sautées aux légumes thai.



CÉPAGES

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

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 5,1 g/l Acide tartrique
pH 3,27



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO