



ESTABELECIDO 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS DOURO BLANC 2022

“A souligner le volume et la concentration d’arômes de fruits mûrs et de fleurs sucrées.”

LE VIN

Le Duas Quintas Blanc est un vin du Douro Supérieur, en provenance de la Quinta de Ervamoira, situé à 150 mètres d’altitude, et de la Quinta dos Bons Ares, à 600 mètres d’altitude, élaboré avec des cépages traditionnels de la région. C’est un blanc authentique, fin et élégant, qui exprime le potentiel de cette sous-région.

L’ANNEE

L’année viticole de 2022 a été une année extrêmement sèche, avec moins de la moitié de précipitation enregistrée l’année agricole précédente.

À la Quinta de Ervamoira, l’été a été légèrement plus doux qu’à la Quinta dos Bons Ares, où les températures ont atteint des valeurs élevées, entre la fin du printemps et la fin de l’été.

Malgré ces températures élevées et une sécheresse sévère, qui ont favorisé la santé des raisins, la maturation a été différente, avec une quantité moindre de sucre, ce qui s’est traduit par des niveaux alcooliques et d’acidité plus réduits, mais par plus de concentration et volume.

En dépit d’une année difficile en termes de viticulture, le Duas Quintas Blanc 2022 révèle un vin très équilibré alliant fraîcheur, concentration et fruits.

VINIFICATION

La date de la vendange de chaque parcelle est décidée suite à de successives dégustations des raisins sur place. Une fois la décision prise, les raisins sont vendangés manuellement et transportés jusqu’au centre de vinification, séparés par cépage et par parcelle. S’ensuit une macération de grappes entière à froid, pendant une période approximative de 24 heures. Les raisins frais sont doucement pressés et le moût est transféré dans des cuves souterraines, où se fait la décantation. C’est ainsi que s’effectue le choix de la turbidité du moût et que s’initie la fermentation. Près de 90% du vin fermente et est élevé dans des cuves en inox, et les 10% restants dans des fûts en chêne français et autrichien de différentes capacités. L’élevage des vins se fait sur lies. Le Duas Quintas Blanc 2022 a été mis en bouteille entre avril et mai 2023.

NOTES DE DÉGUSTATION

Limpide et brillant, avec une couleur jaune paille et des reflets dorés. Très expressif et mûr. Il possède des arômes d’abricot, d’ananas et, plus profondément, des arômes délicats et frais, comme la bergamote et la fleur d’oranger. En bouche, il faut souligner le volume et la concentration d’arômes de fruits mûrs et de fleurs sucrées. La finale est longue, fraîche et fruitée, avec l’harmonie à laquelle les raisins de ces deux domaines nous ont habitués.

GASTRONOMIE

Peut être bu seul ou en apéritif. Le Duas Quintas Blanc 2022 accompagne très bien n’importe quel poisson grillé ou des plats de fruits de mer. Idéal avec un saumon rôti et une sauce au citron et aux herbes, ou aussi avec un riz à la lotte.



CEPAGES



Rabigato (52%)
Viosinho (30%)
Arinto (10%)
Códega (8%)

CONSERVATION



Garder la bouteille couchée en un lieu frais, sec et à l’abri de la lumière.

TEMPERATURE



10° - 12° C / 54° - 57° F

Contient des sulfites.
Alcool 13% vol
Acidité Totale 5,2 g/l
pH 3,21



REGIÃO DEMARQUÉE