



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Blanc 2001

[“Bon équilibre entre acidité et fruits.”]

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 dos Bons Ares (600 mètres d'altitude), élaboré avec des cépages traditionnels de la région. C'est un blanc authentique, structuré et corsé, mais également fin et élégant, qui exprime le potentiel de cette merveilleuse sous-région.

L'ANNÉE

L'hiver 2001 sera rappelé par un niveau élevé de pluviosité et par les dommages causés par ce “déluge” qui a duré cinq mois. L'éclosion s'est manifestée plus tôt que d'habitude - à la mi-mars - en raison de températures plus élevées tout au long de l'hiver. La floraison a eu lieu en mai, proche de la période normale, car le développement des vignes a été tardif en raison de conditions climatiques douces au début du printemps. Tout au long de l'été, les températures n'ont pas été excessivement élevées, avec des niveaux de pluviosité idéaux en juillet et août. La maturation s'est déroulée sous des conditions favorables.

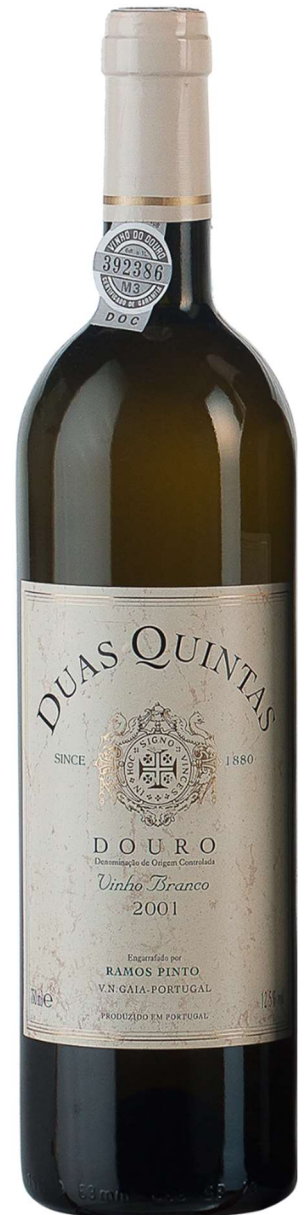
VINIFICATION

Les raisins blancs, soigneusement vendangés dans les Quintas de Ervamoira et dos Bons Ares, ont été vinifiés dans le chai de la Quinta dos Bons Ares. Après 24 heures de macération pelliculaire à froid, les raisins ont été pressés. 75% du moût, déjà nettoyé, a fermenté dans des cuves en acier inox à 18°C et les 25% restants dans des fûts neufs en chêne français.

Le vin a été mis en bouteille au printemps 2002.

GASTRONOMIE

L'équilibre entre l'acidité et la maturation de ce vin lui permet d'accompagner des repas et d'être également agréable en d'autres occasions. A boire frais.



CÉPAGES

Rabigato (40%)
Viosinho (30%)
Códrega (20%)
Mix de cépages du Douro (10%)

CONSERVATION

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

TEMPÉRATURE

11°C - 13°C | 51,8°F - 55,8°F

Alcool 12,5% vol.



RÉGION DÉLIMITÉE DU DOURO