



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

DOURO BLANC 2020

Long et d'une fraîcheur minérale qui équilibre le vin à la perfection.

LE VIN

Le Duas Quintas Blanc est un vin du Douro Supérieur, en provenance de la Quinta de Ervamoira, située 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'ANNÉE

L'année viticole 2020 a été marquée par un cycle végétatif très précoce en raison de températures agréables à la fin de l'hiver et début du printemps. Bien que jusqu'à mai la quantité de pluie ait été supérieure à celle de l'année précédente, la fin du printemps et tout l'été ont été très secs et chauds. Malgré une accélération de la maturation en raison des hautes températures estivales, les raisins blancs ont très bien résisté à la chaleur, et purent être cueillis avec un excellent potentiel aromatique et en préservant un niveau d'acidité très intéressant.

L'année 2020 fut une année de production très faible, mais qui se détache surtout par l'intensité aromatique des fruits.

VINIFICATION

La date de vendange de chaque parcelle est décidée à la suite de successives dégustations des raisins sur le champ. Une fois la décision prise, les raisins sont alors vendangés manuellement et transportés jusqu'au centre de vinification, séparés par cépage et par parcelle. S'ensuit une macération des grappes entières à froid pendant une période d'environ 24 heures. Les raisins frais sont pressés avec suavité et le moût va dans des cuves souterraines où se fait la décantation. C'est alors que la turbidité du moût est ajustée pour initier la fermentation. Près de 90% du vin fermente dans des cuves en inox et les 10% restants dans des tonneaux en chêne français et autrichien de différentes capacités. Pendant tout l'élevage, les vins sont travaillés avec le marc. Le Duas Quintas Blanc 2020 a été mis en bouteille en mai 2021.

NOTES DE DÉGUSTATION

Limpide et brillant, couleur jaune pâle. Expressif au nez, avec des notes d'agrumes mûrs, comme le citron. Une fois agité, d'autres arômes surgissent comme les pêches et les abricots, mais toujours avec une sensation fraîche de fond.

En bouche il entre plein et ce sont les fruits les plus mûrs qui attirent l'attention. La finale est longue avec une fraîcheur minérale qui équilibre le vin à la perfection.

GASTRONOMIE

A boire seul ou comme apéritif. Toutefois, le Duas Quintas Blanc 2020 accompagne très bien tous les poissons grillés ou des plats de fruits de mer. En guise de suggestion, un riz de homard et un bar au Sel.



CÉPAGES

Rabigato (60%)
Viosinho (20%)
Arinto (15%)
Códèga (5%)

CONSERVATION

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

TEMPÉRATURE

10° - 12° C | 54° - 57° F

PRIX DÉCERNÉS

— Revista de Vinhos – Prix Bon Achat 2015 et 2016.

Contient des sulfites.
Alcool 13% vol.
Acidité Totale 5,7 g/l.
pH 3,25.



RÉGION DÉLIMITÉE