



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Blanc 2011

“Il est savoureux et persistant.”

LE VIN

Le Duas Quintas blanc est un vin du Douro supérieur, provenant du domaine d'Ervamoira (150 mètres d'altitude) et du domaine des Bons Ares (600 mètres d'altitude) et est élaboré avec des variétés traditionnelles qui expriment le potentiel de cette sub-région. C'est un blanc structuré, grasseux, mais également fin et élégant.

L'ANÉE

Le printemps 2011 a été chaud, ce qui a fait commencer le cycle végétatif plus tôt. La vendange qui a commencé le plus tôt dans l'histoire de Ramos Pinto, 2 août dans le domaine d'Ervamoira et 23 août dans le domaine des Bons Aires. Les raisins blancs sont entrés avec une bonne acidité et une teneur en sucre pas trop élevée. Les vins blancs sont équilibrés et très expressifs du point de vue aromatique.

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés manuellement et transportés au centre de vinification dans des petites caisses. Après la sélection lors de leur réception en cave, les raisins sont vinifiés différemment selon le cépage et la parcelle ; le moût a été obtenu par pressurage direct après macération à froid. Le moût filtré a fermenté dans des cuves en inox à basse température (90%) et dans des fûts de chêne français (10%). Le vin a été mis en bouteille en février 2012.

NOTES DÉGUSTATION

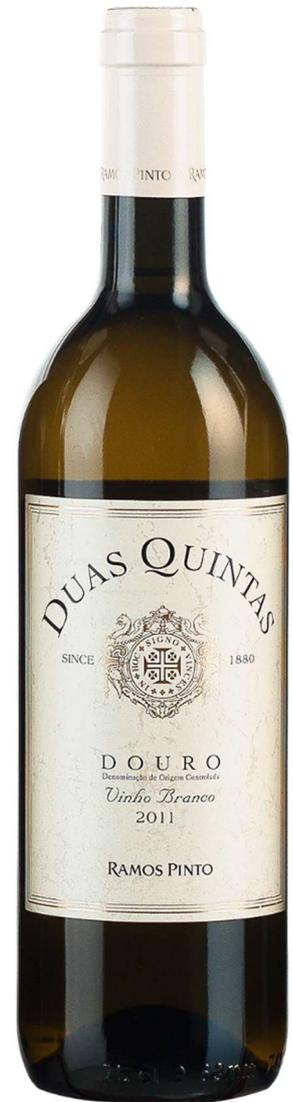
Limpide et brillant, de couleur citrine.

Avec une bonne intensité aromatique, les arômes de fleurs d'Acacia et de fruits mûrs dominent, en particulier la pêche et la poire avec des notes d'épices.

En bouche, il entre avec amplitude, est très frais et des arômes d'agrumes apparaissent. Il est savoureux et persistant.

GASTRONOMIE

Ce vin peut être bu en apéritif ou en accompagnement de salades, de fruits de mer, de poissons crus, grillés ou cuits. Idéal avec des plats comme le riz à la lotte, le riz aux fruits de mer ou la bouillabaisse à la portugaise. Il accompagne également bien les plats de viande blanche. C'est un vin doté d'un bon potentiel de vieillissement.



CÉPAGES

Rabigato (50%)
Viosinho (40%)
Arinto (10%)

CONSERVATION

Conservé la bouteille couchée dans un endroit frais sec et à l'abri de la lumière.

TEMPERATURE CONSERVATION

12°C - 14°C | 53,6°F - 57,2°F

Contient des sulfites.
Collé à l'albumine d'oeuf
Alcool 13% vol.
Acidité Totale 5,6 g/l
pH 3,28



REGIÃO DÉMARQUÉE DU DOURO