



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Blanc 2012



“Frais, longue et intense.”



LE VIN

Le Duas Quintas Blanc est un vin du Douro supérieur, provenant de la Quinta de Ervamoira (150 mètres d'altitude) et de la Quinta dos Bons Ares (600 mètres d'altitude) et est élaboré avec des cépages traditionnels qui expriment le potentiel de cette sub-région. C'est un blanc structuré, gras, mais également fin et élégant.

L'ANÉE

Après deux hivers très secs, la vendange de 2012 a eu une production très inférieure à la moyenne. Le mois de juillet a été froid et les cépages blancs, en particulier le Rabigato et l'Arinto, ont eu une maturation lente, fournissant des raisins aromatiques et frais. L'harmonie est la principale caractéristique du Duas Quintas Blanc 2012.

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés à la main et transportés jusqu'au centre de vinification dans de petites caisses. Après une sélection lors de leur réception dans la cave, les raisins sont vinifiés différemment selon le cépage et la parcelle ; le moût a été obtenu par pressage direct après une macération à froid. Le moût propre 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 mars 2013.

NOTES DÉGUSTATION

Limpide et brillant, de couleur dorée pâle, avec des reflets verdâtres. Nez intense et concentré, le melon et la poire se distinguent, avec des notes délicates de roses blanches et un zeste de mandarine. Bouche ample et pleine, avec une acidité et une texture douce. Arômes d'agrumes et de fruits mûrs. Frais, long et intense.

GASTRONOMIE

Le Duas Quintas Blanc 2012 est excellent servi en apéritif. Nous le conseillons en accompagnement de fruits de mer à la saveur intense cuits « au naturel », comme les pousse-pieds et les crevettes. Idéal avec les palourdes et les moules, avec des sauces à base d'ail. Il accompagne très bien des plats de poisson, comme le bar au sel et le merlu ou la boudoirie cuits servis avec de la mayonnaise-maison.



CÉPAGES

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

CONSERVATION

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

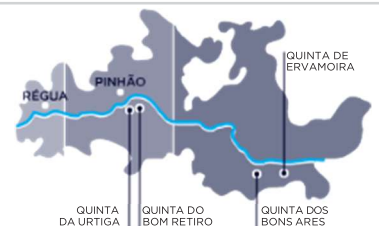
TEMPERATURE CONSERVATION

12°C - 14°C | 53,6°F - 57,2°F

Contient des sulfites.

Alcool 13,5% vol.

Acidité Totale 5,7 g/l Acide tartrique
pH 3,19



RÉGION DÉMARQUÉE DU DOURO