



ESTABLISHED 1880

**RAMOS PINTO**  
PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS

Blanc 2017

“...savoureux, et avec une persistance d’aômes de fruits mûrs.”

### LE VIN

Le Duas Quintas Blanc est un vin du Douro Supérieur, en provenance du Domaine d’ErvaMoira (150 mètres d’altitude) et du Domaine de Bons Ares (600 mètres d’altitude), élaboré avec des cépages traditionnels de la région. Il s’agit d’un blanc authentique, structuré et étoffé, mais également fin et élégant, qui exprime le potentiel de cette merveilleuse sous-région.

### L’ANÉE

La récolte de 2017 a été marquée par la rapidité avec laquelle s’est déroulée la maturation des raisins. En particulier dans le cas des blancs du Domaine de Bons Ares, qui ont été vendangés 3 semaines plus tôt que d’habitude, alors que les blancs du Domaine d’ErvaMoira se sont anticipés de 10 jours. Un hiver sec et des températures printanières élevées furent les principales causes de ce phénomène.

L’état de salubrité des raisins a été idéal et les rendements furent faibles. Le profil de la récolte 2017 est mûr, riche et parfumé.

### VINIFICATION

Les raisins sont vendangés manuellement et transportés au centre de vinification dans de petites caisses, séparées par cépage et par parcelle. Le moût s’obtient par pressage direct après une macération à froid ; une fois nettoyé 90% du moût fermente dans des cuves en inox à faible température et le 10% restants dans des fûts en chêne français et autrichien de différentes capacités.

Ce vin a été mis en bouteille entre mars et avril 2018.

### NOTES DÉGUSTATION

Limpide et brillant, couleur jaune très pâle.

Au nez, il se montre subtil, avec une expression florale qui, après une agitation du verre, fait ressortir des arômes de pêche et abricot. Le final suggère une agréable touche fumée.

En bouche, il est délicat, très légèrement salé, équilibré en acidité, savoureux, et avec une persistance d’arômes de fruits mûrs.

### GASTRONOMIE

Ce vin peut se boire seul et il est excellent à l’apéritif. Nous recommandons le Duas Quintas Blanc 2017 pour accompagner les fruits de mer, en particulier les huîtres et les oursins. Il s’harmonise également avec des entrées froides, une terrine de poisson ou volaille. Quant aux plats de poisson, nous le recommandons particulièrement avec un riz aux fruits de mer, un riz de poulpe ou un riz de lotte, et du poisson grillé tel que le loup ou le denté.



#### CÉPAGES



Rabigato (50%)  
Viosinho (25%)  
Arinto (25%)

#### CONSERVATION



Conserver 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 14% vol.

Acidité Totale 5,5 g/l Acide tartrique  
pH 3,25



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO