



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS

Blanc 2007

“...limpide et brillante...”

### LE VIN

Le vin est un vin du Douro Superior, élaboré à partir de cépages traditionnels, qui traduisent le potentiel de cette sub-région. C'est un blanc structuré et gras mais à la fois fin et élégant.

### L'ANÉE

Novembre et Février furent des mois très pluvieux, ainsi que le mois de mai. Juin a également été pluvieux et frais, en particulier dans le Douro Supérieur, ce qui a permis une maturation lente et progressive des raisins de nos domaines. La vigne atteint son état idéal avec la montée des températures qui se sont vérifiées au début d'un mois de septembre sec et chaud. Cette évolution de la maturation a permis d'atteindre un excellent niveau d'équilibre acidité/sucre, de la force et une grande expression aromatique dans les raisins, des caractéristiques qui définissent les vins de 2007.

### VINIFICATION

Les raisins sont vendangés manuellement et transportés jusqu'au centre de vinification dans des petits caisses. Après leur sélection à la réception de la cave, les raisins sont vinifiés de façon différente selon le cépage et la parcelle ; 85% du moût est issu de pressage direct et 15% du drainage après macération pelliculaire. Le moût des raisins, nettoyé, a fermenté à basse température dans des cuves en inox (80%) et dans des fûts nouveaux en chêne français (20%). Le vin a été mis en bouteille au printemps 2007.

### NOTES DÉGUSTATION

Robe limpide et brillante, qui présente une couleur dorée, avec des tonalités aux reflets verts.

Nez qui débute sur un arôme sucré de roses blanches et jaunes, de pêches et d'abricots et qui laisse la place à de complexes notes minérales.

La bouche d'abord pleine et ronde devient une projection longue et fraîche, avec des saveurs d'agrumes et des notes minérales.

### GASTRONOMIE

Idéal pour accompagner tous types de fruits de mer et de poissons, notamment grillés. Nous le recommandons également comme apéritif, avec des entrées légères, des salades et des plats à base de poulet ou de dinde.



### CÉPAGES

Rabigato (30%)  
Viosinho (50%)  
Arinto (20%)

### CONSERVATION

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

### TEMPERATURE CONSERVATION

11°C - 13°C | 51,8°F - 55,4°F

Contient des sulfites.  
Alcool 13,5% vol.  
Acidité Totale 5,8g/l  
pH 3,4



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO