



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Blanc 2010

“Ce vin a une bonne structure et il est 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, gras, mais également fin et élégant.

L'ANÉE

L'été 2010 a été précédé par de fortes pluies en hiver et au printemps, ce qui a permis l'accumulation de bonnes réserves d'eau dans le sol, *a priori*, un bon indicateur de la qualité. Les températures estivales ont été élevées, en particulier à la fin juillet, début août. Afin que les raisins blancs puissent conserver leur fraîcheur aromatique et leur acidité les vendanges ont commencé tôt dans le domaine d'Ervamoira. Dans le domaine des Bons Ares, où les températures ont été plus modérées en raison de sa localisation, la vendange a dû être espacée afin que les raisins arrivent à la maturité et à l'expressivité aromatique désirées.

VINIFICATION

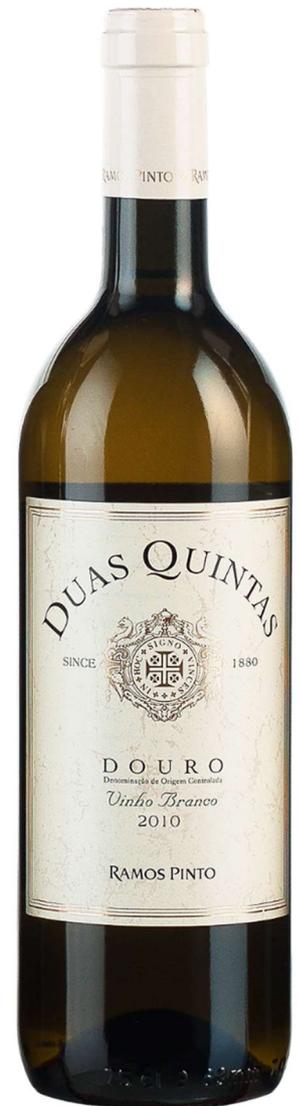
Les raisins sont vendangés manuellement et transportés au centre de vinification dans des petites caisses. Après la sélection lors de leur réception en cave, les raisins sont vinifiés différemment selon le cépage et la parcelle ; le moût a été obtenu par pressurage direct après macération à froid. Le 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 2011.

NOTES DÉGUSTATION

Limpide et brillant, avec une couleur dorée aux reflets verts. Le nez est mûr et expressif, aux arômes de pêche et de poire avec des notes florales et d'agrumes lorsque l'on agite le verre. En bouche, l'attaque est ample, avec une fraîcheur et une complexité aromatiques, les arômes de l'odeur réapparaissent, mais ici les agrumes dominant, et ce n'est qu'à la fin qu'apparaissent les fruits mûrs. Ce vin a une bonne structure et il est persistant.

GASTRONOMIE

Ce vin peut se boire en apéritif ou avec des plats légers, des salades et des poissons crus, grillés ou cuits au four. Mais, parce que c'est un vin avec une certaine structure, nous le recommandons également pour des plats de poisson rôti (merlu au four) ou pour des ragoûts et des plats de volailles. C'est un vin doté d'un bon potentiel de vieillissement.



CÉPAGES

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

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 13% vol.
Acidité Totale 4,9g/l
pH 3,4



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO