



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS BLANC 1999

“Très frais et équilibré.”

LE VIN

Le Duas Quintas Blanc est un vin du Douro Supérieur, en provenance de la Quinta de Ervamoira (150 mètres d'altitude) et de la Quinta dos Bons Ares (600 mètres d'altitude), élaboré avec des cépages traditionnels de la région. C'est un blanc authentique, structuré et corsé, mais également fin et élégant, qui exprime le potentiel de cette merveilleuse sous-région.

L'ANNÉE

Année difficile avec des rebondissements climatiques, qui s'est traduite par une différence de qualité entre les raisins des cotes plus élevées (qualité moyenne) et des cotes de moindre altitude (grande qualité). Un état des raisins très hétérogène, ayant impliqué une vendange chirurgicale qui s'est soldée par une chute accentuée de la production.

VINIFICATION

Les raisins blancs, soigneusement vendangés dans les Quintas de Ervamoira et dos Bons Ares, ont été vinifiés dans le chai de la Quinta dos Bons Ares. Après 48 heures de macération pelliculaire à froid, les raisins ont été pressés. La moitié du moût, déjà nettoyé, a fermenté dans des cuves en acier inox à 18°C et l'autre moitié dans des fûts neufs en chêne français.

Le vin a été mis en bouteille au printemps 2000.

GASTRONOMIE

L'équilibre entre l'acidité et la maturation de ce vin lui permet d'accompagner des repas et d'être également agréable en d'autres occasions.

A boire frais.



CÉPAGES

Rabigato (40%)
Viosinho (30%)
Códega (20%)
Mix de cépages du Douro (10%)

CONSERVATION

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

TEMPÉRATURE CONSERVATION

11°C - 13°C | 51,8°F - 55,4°F

Alcool 12,5% vol.



RÉGION DÉLIMITÉE DU DOURO