



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

DOURO BLANC 2021

Très expressif et frais.

LE VIN

Le Duas Quintas Blanc est un vin du Douro Supérieur, issu de la Quinta de Ervamoira, située à 150 mètres d'altitude, et de la Quinta dos Bons Ares, à 600 m d'altitude, élaboré avec des cépages traditionnels de la région. Il s'agit d'un blanc authentique, fin et élégant, qui exprime le potentiel de cette sous-région.

L'ANNÉE

L'année viticole de 2021 a été marquée par un été très frais. D'excellentes réserves en eau dans le sol et des températures assez élevées au début du printemps ont accéléré le cycle végétatif. Le stress hydrique n'a pas été trop élevé et les températures ont été douces jusqu'à la fin du cycle. Les vins blancs de 2021 de la Quinta de Ervamoira et de la Quinta dos Bons Ares sont extrêmement frais et délicats.

VINIFICATION

La date de vendange de chaque parcelle est décidée suite à de successives dégustations des raisins sur place. Une fois la décision prise, ils sont vendangés manuellement et acheminés vers le centre de vinification, séparés par cépage et par parcelle. S'ensuit une macération de la grappe entière à froid pendant une période d'environ 24 heures. Les raisins frais sont alors pressés en douceur et le moût transféré dans des cuves souterraines, où s'effectue la décantation. Ce qui permet de contrôler la turbidité du moût et d'initier la fermentation. Près de 90% du vin fermente pour être ensuite élevé dans des cuves en inox et les 10% restants dans des barriques en chêne français et autrichien de différentes capacités. Le Duas Quintas Blanc 2021 a été mis en bouteilles entre fin-mars et avril 2021.

NOTES DE DÉGUSTATION

Limpide et brillant, couleur jaune pâle, avec des reflets or. Arôme très frais et expressif, arômes doux de rose. Après un certain temps, apparaissent les arômes de fruits tropicaux tels l'ananas et, plus profondément, une sensation fraîche et minérale de pierre granitique. En bouche, ce vin est un extraordinaire bilan entre les sensations de volume, fruits et fraîcheur, avec une finale longue. Très expressif et frais.

GASTRONOMIE

Peut être bu isolément ou comme apéritif. Toutefois, le Duas Quintas Blanc 2021 accompagne très bien les poissons grillés ou des plats de fruits de mer. Nous suggérons un riz de homard et un bar au sel.



CÉPAGES

Rabigato (60%)
Viosinho (20%)
Arinto (10%)
Códèa (10%)

CONSERVATION

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

TEMPÉRATURE

10° - 12° C | 54° - 57° F

PRIX DÉCERNÉS

Revista de Vinhos –Prémio Boa Compra 2015 et 2016.

Contient des sulfites.
Alcool 13% vol.
Acidité Totale 6.2 g/l.
pH 3.17



REGIÃO DEMARCADA