



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Blanc 2013

“Ample en bouche, élégant, fin...”

LE VIN

Le Duas Quintas blanc est un vin du Douro supérieur, provenant de nos domaines « Quinta de Ervamoira » (150 mètres d'altitude) et « Quinta dos Bons Ares » (600 mètres d'altitude). Élaboré avec des cépages traditionnelles qui expriment le potentiel de cette sub-région, ce vin blanc est à la fois structuré et riche, fin et élégant.

L'ANÉE

2013 a été une excellente année de production pour nos vins blancs du Douro Supérieur. Après un hiver pluvieux auquel a succédé un été sec, les vendanges effectuées dans des conditions parfaites (entre le 13 août et le 18 septembre), ont permis d'obtenir des raisins équilibrés et très expressifs d'un point de vue aromatique.

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés à la main et transportés jusqu'au centre de vinification dans de petites caisses. Une fois sélectionnés dans la réception du cellier, les raisins sont vinifiés séparément selon le cépage et la parcelle ; le moût est obtenu par pressurage direct après une macération à froid. Le moût propre a fermenté dans des cuves en inox à basse température (90 %) et dans des fûts en chêne français (10 %). Ce vin a été mis en bouteille en février 2014.

NOTES DÉGUSTATION

Limpide et lumineuse, sa robe arbore une jolie couleur dorée avec des reflets jaunes.

Son nez est fin et expressif, avec les notes florales caractéristiques de nos vins blancs, où dominant des arômes d'agrumes (mandarine) et de fruits mûrs (abricot et pêche).

Ample en bouche, élégant, fin, ce vin reflète la qualité des raisins de cette vendange marquée par l'équilibre et la finesse.

GASTRONOMIE

Le Duas Quintas Blanc 2013 excelle à l'apéritif, tout comme en accompagnement de salades ou de marinades de poisson et de fruits de mer. Il fait également merveille sur des plats de poisson comme le rouget, ou de volaille comme la poularde farcie et la galantine de poulet.



CÉPAGES

Rabigato (50%)
Viosinho (40%)
Arinto (10%)

CONSERVATION

Conservé la bouteille couchée dans un endroit 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 5,8 g/l Acide tartrique
pH 3,12



REGIÃO DEMARCADEIRA DO DOURO