



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Blanc 2006

[

“...savoureuse et longue.”

]

LE VIN

Le Duas Quintas blanc est un vin du Douro Supérieur, provenant des domaines Quinta de Ervamoira (150 mètres d'altitude) et Quinta dos Bons Ares (600 mètres d'altitude). Elaboré à partir de cépages locaux, il s'agit d'un blanc authentique, structuré et charnu, mais également fin et élégant, exprimant le potentiel de cette sub-région.

L'ANÉE

Dans la région du Douro, l'année 2006 a été instable, chaude et a accentué la maturation des raisins. Dans la Quinta de Ervamoira, la vendange a commencé très tôt. On y a cueilli des raisins frais et des fruits qui, ajoutés aux raisins de la Quinta dos Bons Ares, ont fait du Duas Quintas 2006 un vin frais, fruité et à caractère bien marqué.

VINIFICATION

La vendange est faite manuellement. Les raisins sont disposés dans des caisses et sélectionnés à la réception de la cave. Ils sont ensuite pressés à basse température dans des pressoirs pneumatiques. Le moût des raisins, nettoyé, fermente ensuite à des températures contrôlées, dans des cuves en inox (80%) et dans des fûts nouveaux en chêne français (20%). Six mois plus tard, le vin est mis en bouteille.

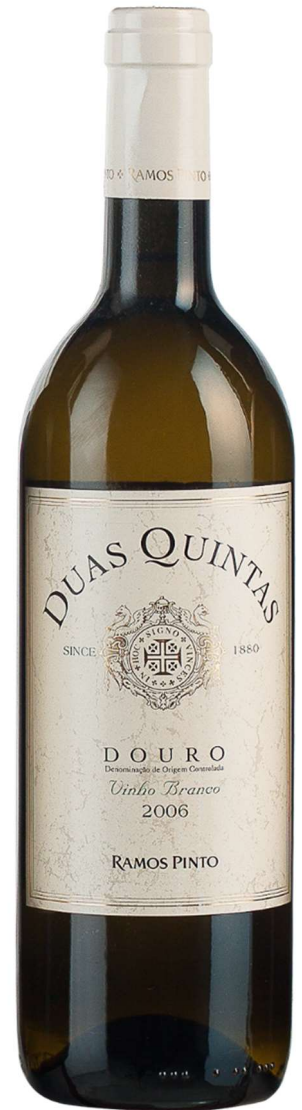
NOTES DÉGUSTATION

Robe brillante et claire, à la tonalité jaune avec des reflets verts. Intense, net et crémeux, avec une dominante de fruits mûrs (abricot, pêche), des notes minérales caractéristiques de Rabigato et une fraîcheur conférée par le Arinto, le tout culminant en un arôme complexe.

En bouche, l'attaque est fraîche et aromatique. Le vin devient ensuite gras et structuré, plein d'arômes de fruits mûrs. Finale en bouche savoureuse et longue.

GASTRONOMIE

Idéal pour accompagner les fruits de mer et le poisson. Nous le recommandons également comme apéritif, avec des entrées fraîches de légumes et des salades, ainsi qu'avec des plats à base de riz ou de "pasta".



CÉPAGES

Rabigato (30%)
Viosinho (55%)
Arinto (15%)

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 5,05g/l
pH 3,50



RÉGION DÉMARQUÉE DU DOURO