



ESTABLISHED 1880

**RAMOS PINTO**  
PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS Blanc 2005

“...savoureux et long.”

### LE VIN

Le Duas Quintas Blanc est un vin du Douro supérieur, provenant de la Quinta de Ervamoira (150 mètres d'altitude) et de la Quinta dos Bons Ares (600 mètres d'altitude) et est élaboré avec des cépages traditionnels qui expriment le potentiel de cette sub-région. C'est un blanc structuré, gras, mais également fin et élégant.

### L'ANÉE

L'année 2005 a produit des vins bons et intéressants, malgré des conditions d'extrême sécheresse. Fin août, les vignobles donnaient signe d'un grand stress hydrique. Le dernier hiver avait été très sec. Une grande préoccupation s'est installée relativement à la vendange, puisque le mois d'août se terminait sans signe de pluie. Début septembre, il y eut un changement de temps et une pluie constante s'est mise à tomber les premiers jours de la vendange. La pluie a ensuite cédé le pas à un ciel bleu, offrant les conditions idéales, nuits fraîches et une rosée intense, pour terminer la vendange.

### VINIFICATION

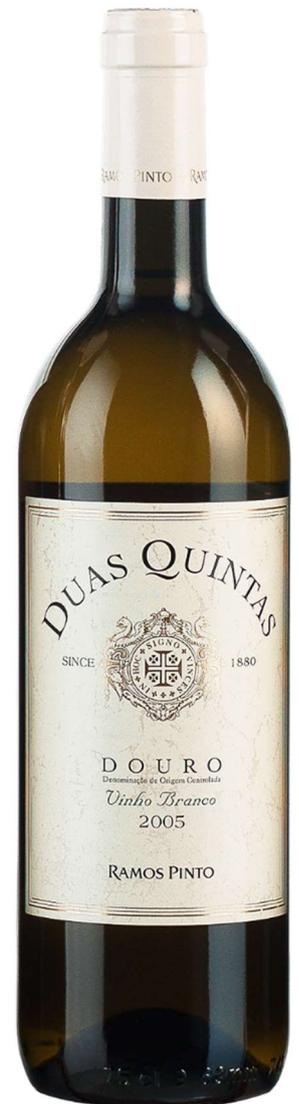
La vendange est faite manuellement. Les raisins sont disposés dans des caisses et sélectionnés à la réception de la cave. Après une courte macération pelliculaire, ils sont pressés. Le moût des raisins, nettoyé, fermente ensuite à des températures contrôlées, dans des cuves en inox (80%) et dans des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

### NOTES DÉGUSTATION

Robe brillante et claire, avec une tonalité jaune pâle.  
Arôme intense et net, avec des notes fraîches et exotiques, qui se transforment en arômes de fruits mûrs, comme les abricots, les pêches et les ananas.  
Au palais, l'attaque est fraîche et aromatique. Le vin devient gras et structuré, plein d'arômes de fruits mûrs.  
En bouche, il est savoureux et long.

### 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 (60%)  
Arinto (10%)

### CONSERVATION

Conservé 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 % vol.  
Acidité Totale 3,43g/l  
pH 5,53



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO