



ESTABLISHED 1880

**RAMOS PINTO**  
PORTO & DOURO

## DUAS QUINTAS

Blanc 2008

“...très expressif...”

### LE VIN

Le Duas Quintas Blanc est un vin du Douro Supérieur, élaboré à partir de cépages traditionnels qui expriment tout le potentiel de cette région incomparable. Il s'agit d'un blanc structuré, gras, tout en étant fin et élégant.

### L'ANÉE

La maturation du raisin blanc en 2008 a été plus tardive et beaucoup plus lente qu'à l'accoutumée. Les températures modérées de l'été ont permis d'obtenir des vins d'une grande fraîcheur. Les grappes et les grains de petite taille ont entraîné de faibles rendements, mais avec une production de grande qualité.

### VINIFICATION

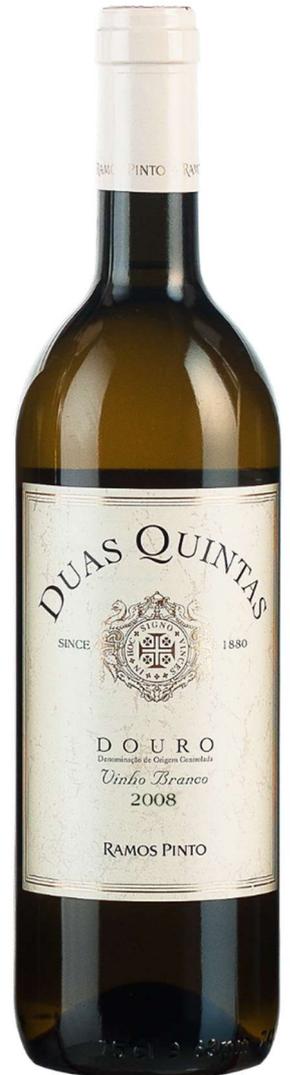
Le raisin a été vendangé à la main et transporté jusqu'au centre de vinification dans de petites caisses. Après une sélection lors de la réception dans les chais, le raisin a fait l'objet d'une vinification différente selon son cépage et la parcelle dont il provenait ; 85 % du moût a été obtenu par pressage direct et 15 % par drainage après macération pelliculaire. Le moût filtré a fermenté dans des cuves en inox à basse température (85 %) et dans des fûts en chêne français (15 %). Le vin a été mis en bouteille en mars 2009.

### NOTES DÉGUSTATION

Limpide et brillant, il arbore une robe jaune aux reflets dorés. Nez très expressif, dont se détachent les arômes terpéniques et floraux du Viosinho, avec des nuances de pêches et de nèfles. Au second plan, on relève de discrets arômes minéraux. En bouche, l'attaque est crémeuse, puis le vin révèle très vite toute sa fraîcheur et son volume. En bouche, prédominent les arômes citronnés et minéraux, caractéristiques de l'Arinto.

### GASTRONOMIE

Idéal pour accompagner les fruits de mer et le poisson, cru, cuit à la vapeur ou grillé. Nous le recommandons également en apéritif, avec des entrées légères, des salades et des plats à base de volaille. Se marie très bien avec des plats exotiques épicés, comme les currys ou les massalas.



### CÉPAGES

Rabigato (30%)  
Viosinho (50%)  
Arinto (20%)

### 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% vol.  
Acidité Totale 5,2g/l  
pH 3,29



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO