



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

DOURO BLANC 2024

“Harmonie, Vivacité et Personnalité.”

LE VIN

Le Duas Quintas Branco est un vin blanc du Douro Supérieur, provenant de la Quinta de Ervamoira, située à 150 mètres d'altitude, et de la Quinta dos Bons Ares, à 600 mètres d'altitude, élaboré avec des cépages traditionnels de la région. C'est un blanc authentique, fin et élégant, dans lequel s'exprime tout le potentiel de cette sous-région.

L'ANNÉE

Hiver pluvieux, printemps avec quelques averses et été assez sec.

Le cycle végétatif fut assez précoce dans toutes ses phases, en raison de l'eau présente dans le sol et des douces températures printanières. Au cours des mois de juillet et août, les températures furent assez élevées.

La vendange des raisins blancs de Quinta de Ervamoira a démarré début août, se prolongeant jusqu'à la mi-septembre. À la Quinta dos Bons Ares les vendanges des raisins blancs ont commencé à la mi-août et ont pris fin au cours de la troisième semaine de septembre.

VINIFICATION

La date de récolte de chaque parcelle est décidée après des dégustations successives des raisins dans le vignoble. Une fois la décision prise, les raisins sont récoltés à la main, transportés au centre de vinification et séparés selon la variété et la parcelle. Vient ensuite une macération à froid de la grappe entière pendant environ 24 heures. Les raisins frais sont pressés doucement et le moût est transféré dans des cuves souterraines où a lieu la décantation. La turbidité du moût est ensuite ajustée et la fermentation initie. 90% environ du vin fermente et vieillit dans des cuves en acier inoxydable, les 10% restants dans des fûts en chêne français de capacités variables. Durant tout le processus de vieillissement, les vins sont travaillés avec les lies. Le Duas Quintas Branco 2024 fut mis en bouteille dès le début du mois de mars 2025.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle limpide et brillante aux reflets verdâtres. Son expression aromatique est très élégante : des arômes légers de fleurs douces se mélangent à des notes plus mûres, bien que subtiles, d'ananas et de pêche. Dans les couches plus profondes, des épices et une légère touche fumée se dévoilent.

L'élégance se retrouve en bouche. Entrée en volume et fruit qui converge dans une finale longue et fruitée. Les notes d'agrumes prolongent la sensation de fraîcheur jusqu'à la prochaine gorgée.

Le Duas Quintas Branco 2024 est un exemple de ce que notre terroir peut nous offrir de meilleur. Harmonie, vivacité et personnalité.

GASTRONOMIE

Il peut être bu seul ou en apéritif. Le Duas Quintas Branco 2024 s'harmonise très bien avec les plats de poissons grillés ou de fruits de mer. En suggestion, un saumon au four avec une sauce au citron et de fines herbes et un riz à la lotte.



VARIÉTÉS

Rabigato: (60%)
Viosinho: (17%)
Arinto: (13%)
Codega: (10%)

CONSERVATION

Maintenir la bouteille couchée dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

TEMPÉRATURE

10° - 12° C / 54° - 57° F

Contient des sulfites.
Alcool 13% vol.
Acidité totale 5,7 g/l
pH 3,26



RÉGION DÉMARQUÉE