



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Blanc 2018

[“En bouche, c’est une puré harmonie.”]

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), élaboré avec des cépages de la région. Il s'agit d'un blanc authentique, structuré et charnu, mais également fin et élégant, qui exprime bien le potentiel de cette merveilleuse sous-région.

L'ANÉE

Après une année sèche et très précoce, le froid de l'hiver 2018 a restitué sa normalité au cycle végétatif de la vigne. Une pluie intense au printemps et au début de l'été, ainsi que la continuité de températures fraîches, ont non seulement retardé la vendange, mais aussi créé des difficultés aux travaux de la vigne, ce qui fut un grand défi pour notre équipe de viticulture et pour la région du Douro. Août et septembre, les deux mois cruciaux pour la maturation des raisins, furent extrêmement secs et chauds, ce qui leur a permis d'atteindre l'état souhaité pour la récolte. 2018 fut une année très intéressante pour le cépage Viosinho, qui s'est montré brillant, expressif et délicat. Le profil du Duas Quintas blanc 2018 est mûr et doté d'une bonne acidité.

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés à la main et transportés au centre de vinification dans de petites caisses, séparées par cépage et par parcelle ; le moût est obtenu par pressage direct après macération à froid.

Le moût nettoyé fermente dans des cuves en inox à basse température (90%) et le restant dans des tonneaux en chêne français et autrichien. Ce vin a été mis en bouteilles entre mars et avril 2019.

NOTES DÉGUSTATION

Limpide et brillant, couleur jaune pâle avec de légers reflets dorés. Arômes floraux, d'agrumes et d'épices (poivre noir) qui, après agitation, révèlent des notes de nèfles et d'abricots. En bouche, c'est une pure harmonie. Après une attaque suave et ample, il se montre dynamique et complexe, avec un surprenant final fruité.

GASTRONOMIE

Il peut se boire seul ou à l'apéritif. Nos suggestions pour accompagner le Duas Quintas Blanc 2018 : crevettes tigre grillées, carpaccio de bar, tagliolini al pesto, curry végétarien, taboulé vert, poisson frit, marinade de poitrines de dinde.



CÉPAGES

Rabigato (45%)
Viosinho (35%)
Arinto (20%)

CONSERVATION

Conserver la bouteille couchée dans un lieu 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 14% vol.

Acidité Totale 5,6 g/l Acide tartrique

pH 3,26



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO