



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

DUAS QUINTAS

Blanc 2003

“Elégant avec un arôme intense de fruits.”

LE VIN

Le Duas Quintas Blanc est un vin du Douro Supérieur, en provenance de la Quinta de Ervamoira (150 mètres d'altitude) et de la Quinta dos Bons Ares (600 mètres d'altitude), élaboré avec des cépages traditionnels de la région. C'est un blanc authentique, structuré et corsé, mais également fin et élégant, qui exprime le potentiel de cette merveilleuse sous-région.

L'ANNÉE

L'année viticole 2003, la précipitation totale s'est trouvée aux valeurs normales, bien que marquée par une irrégularité élevée de sa distribution. Du début du printemps jusqu'à fin mai, la pluie a complètement cessé. Le débourrement, en mars, a été régulier et la floraison eut lieu la deuxième quinzaine de mai sous d'excellentes conditions climatiques. La maturation s'est déroulée pendant une période très chaude et sèche, avec des températures moyennes de 45°C, ce qui a provoqué une concentration élevée de différents constituants et contribué au fait que l'état sanitaire des raisins fût parfait. Pendant la vendange, les températures continuaient élevées et contribuèrent à la production de petites baies de raisins avec une bonne concentration de sucres, arômes et tanins doux. Ce fut malgré tout une bonne année, un peu irrégulière en termes de température, mais ayant produit des vins riches et concentrés.

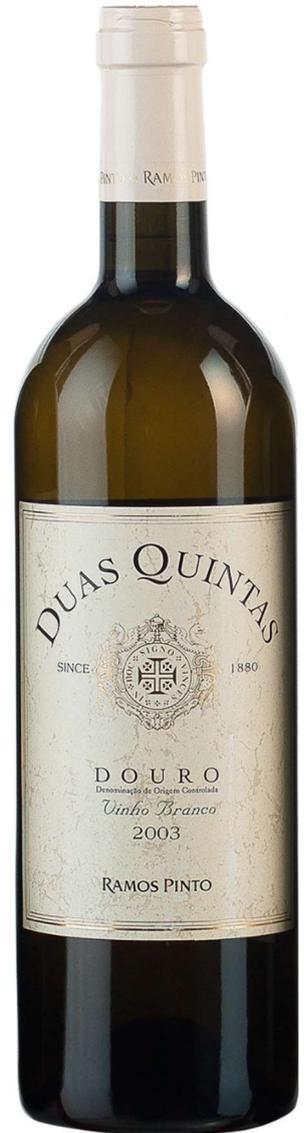
VINIFICATION

Les raisins blancs, soigneusement vendangés dans les Quintas de Ervamoira et dos Bons Ares, ont été vinifiés dans le chai de la Quinta dos Bons Ares. Après 24 heures de macération pelliculaire à froid, les raisins ont été pressés. 75% du moût, déjà nettoyé, a fermenté dans des cuves en acier inox à 18°C et les 25% restants dans des fûts neufs en chêne français.

Le vin a été mis en bouteille au printemps 2004.

GASTRONOMIE

L'équilibre entre l'acidité et la maturation de ce vin lui permet d'accompagner des repas et d'être également agréable en d'autres occasions. A boire frais.



CÉPAGES

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

CONSERVATION

Garder la bouteille couchée en un lieu frais, sec et à l'abri de la lumière.

TEMPÉRATURE

11°C - 13°C | 51,8°F - 55,4°F

Contient des sulfites.



RÉGION DÉLIMITÉE DU DOURO