



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## BONS ARES

Rouge 2015

“Élégant et très suave...”

### LE VIN

La vigne de Bons Ares est située dans l'un des rares affleurements granitiques de la région du Douro où le sol, d'une texture franco-aréneuse, et l'altitude élevée (600m) confèrent aux raisins de la fraîcheur, de la structure et un potentiel aromatique unique dans la région. Un classique avec la griffe Casa Ramos Pinto.

### L'ANNÉE

2015 a été une année extrêmement sèche, la vigne s'est alimentée des réserves d'eau de la fin de l'année précédente. Au printemps, tout comme fin juin, des pics de chaleur ont été enregistrés dans le Douro Supérieur, ce qui a accéléré le rythme végétatif. La vendange des raisins rouges, particulièrement avancée, s'est déroulée entre le 3 et le 29 septembre. La pluie du 15 a été fondamentale pour compléter la maturation des Touriga Nacional et Cabernet Sauvignon. L'installation des vignes et le travail du sol ont été décisifs pour atteindre l'excellent degré obtenu lors de cette vendange.

### VINIFICATION

Les raisins ont été cueillis manuellement dans des petites caisses et immédiatement réceptionnés au centre de vinification de la Quinta dos Bons Ares. La fermentation s'est déroulée 100% dans des cuves, suivie d'une macération longue. Après la fermentation malolactique, 50% du vin a été élevé pendant 28 mois dans des fûts et des barriques en chêne français de 2 et 3 ans. Le blend a été réalisé avant la mise en bouteille, au début du printemps 2018.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur grenat, d'intensité moyenne, nette et brillante. Au nez révèle un arôme d'humus (sous-bois) caractéristique de nos Bons Ares rouges, avec des notes de cacao et poivre noir. Élégant et très suave, les tanins soyeux, améliorés tout au long du processus de maturation en bois, marquent la structure de ce 2015, mûr, enveloppant et d'une grande complexité.

### GASTRONOMIE

Nous recommandons le Bons Ares rouge servi comme apéritif avec des entrées à base de charcuteries ou fromages. S'harmonise avec les plats suivants : ragoût de haricots, tripes à la mode de Porto, lasagne végétarienne d'aubergine et champignons, magret de canard au four et une morue aux brocolis gratinée. A la fin du repas, essayer avec un fromage des Azores.



### CÉPAGES

Cépages traditionnels du Douro (70%)  
Cabernet Sauvignon (40%)

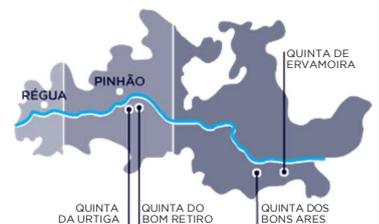
### CONSERVATION

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

### TEMPÉRATURE CONSERVATION

16°C - 18°C | 60,8°F - 64,4°F

Contient des sulfites.  
Alcool 14% vol.  
Acidité Totale 4,9 g/l.  
pH 3,7



RÉGION DÉLIMITÉE DU DOURO