



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

BONS ARES

Branco 2019

“Seriidade e complexidade.
Muito elegante.”

O VINHO

A Quinta dos Bons Ares está situada no Douro Superior, no concelho de Vila Nova de Foz Côa. Trata-se de um lugar muito específico devido aos solos graníticos e à sua altitude (600m), que conferem às uvas estrutura, acidez e um potencial aromático pouco usuais nesta região. Este vinho da Casa Ramos Pinto é um bom exemplo de tradição inovadora. Um clássico moderno.

O ANO

O ano vitícola de 2019 foi muito seco, sobretudo na Quinta dos Bons Ares, com níveis de pluviosidade muito inferiores ao normal. As temperaturas registadas nos primeiros meses de 2019 foram elevadas e, por isso, adelantaram o ciclo vegetativo da vinha. Tudo indicava uma vindima precoce, mas as temperaturas amenas de Agosto e Setembro prolongaram este ciclo. Chuvas no início de Agosto vieram repor os níveis de água no solo, permitindo um perfeito final de maturação das uvas. A vindima de uvas brancas começou no início de Setembro e prolongou-se até final do mesmo mês.

VINIFICAÇÃO

A data de vindima de cada parcela é decidida depois de sucessivas provas de uva no campo. Após a decisão tomada, as uvas são vindimadas manualmente e transportadas para o centro de vinificação, separadas segundo a casta e a parcela. Segue-se uma maceração de cacho inteiro a frio por um período de, aproximadamente, 24 horas. As uvas frescas são prensadas suavemente e o mosto é transferido para as cubas subterrâneas, onde é feita a decantação. Segue-se assim o acerto da turbidez do mosto e dá-se início à fermentação. Cerca de 90% do vinho fermenta e estagia em cubas de inox e os restantes 10% em cascos de carvalho francês e austriaco de diferentes capacidades durante um período de 8 meses. Este vinho foi engarrafado no final de Maio de 2020.

NOTAS DE PROVA

Cor brilhante, amarelo-pálida com reflexos dourados. Equilíbrio entre notas frescas de granito, buxo e aromas doces de flores brancas. Muito elegante.

Surgem depois aromas suaves e maduros de frutas tropicais. Com uma entrada de boca “cheia” e envolvente, ressurgem as notas de frutos tropicais e de citrinos. Final intenso, fresco e longo. O Bons Ares Branco 2019 é um vinho com características únicas: frescura e intensidade conferidas pela altitude e pelo solo granítico da Quinta. É um *blend* de castas fora do comum: mistura-se a intensidade e a expressão aromática do *Sauvignon Blanc* com uma base de Viosinho e Rabigato, castas tradicionais do Douro que lhe conferem seriedade e complexidade.

GASTRONOMIA

O Bons Ares Branco 2019 é um aperitivo ideal, e acompanha muito bem marisco e pratos de peixe grelhado.



CASTAS

 Sauvignon Blanc (40%)
Rabigato (30%)
Viosinho (30%)

CONSERVAÇÃO

 Guardar a garrafa deitada em local fresco, seco e ao abrigo da luz.

TEMPERATURA

 12°C - 14°C | 52°F - 55°F

Contém sulfitos.
Álcool 14% vol.
Acidez Total 6,7 g/l.
pH 3,05



REGIÃO DEMARCADA