



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## BONS ARES

Branco 2018

“...um vinho expressivo e completo.”

### 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. Uma outra particularidade é o facto de o Bons Ares Branco ser um blend entre o novo e o velho mundo, entre as castas tradicionais, como Viosinho e Rabigato, e a internacional Sauvignon Blanc. Este vinho da Casa Ramos Pinto é um bom exemplo de tradição inovadora. Um clássico moderno.

### O ANO

O frio inverno de 2018 devolveu a normalidade ao ciclo vegetal da vinha. A chuva intensa na primavera e no início de verão, assim como a continuidade de temperaturas frescas, não só atrasaram a vindima, como dificultaram os trabalhos na vinha, o que foi um grande desafio para a nossa equipa de viticultura e para a região do Douro. Agosto e setembro, os dois meses cruciais na maturação das uvas, foram extremamente secos e quentes, permitindo atingir o estado desejado para a colheita. A vindima das uvas brancas na Quinta dos Bons Ares teve início no dia 4 de setembro, com uma excelente maturação e uma bonita acidez. O perfil do Bons Ares branco 2018 é definitivamente elegante.

### VINIFICAÇÃO

Para este vinho foi feita uma primeira seleção de qualidade das uvas, que foram colhidas e colocadas em pequenas caixas, e seguidamente arrefecidas ao longo de 12h de maceração pelicular no centro de vinificação da Quinta dos Bons Ares. Na receção, passaram por uma segunda seleção, antes de caírem por gravidade nas prensas nas quais foram submetidas a suaves ciclos de prensagem. O mosto limpo fermentou lentamente e a baixa temperatura, para preservar o potencial aromático, do qual 10% fermentou e estagiou durante 7 meses em barricas de carvalho francês. O Bons Ares Branco 2018 foi engarrafado na Primavera de 2019.

### NOTAS DE PROVA

Aspeto brilhante e de cor citrina. O Bons Ares branco 2018 revela frescura no aroma, toranja e buxo, típicos do Sauvignon Blanc; notas tropicais e uma complexidade floral características do Viozinho, casta que se destacou em 2018 pela sua expressão aromática.

A entrada em boca tem uma textura suave e densa, evidenciando sempre a acidez limpa e precisa que caracteriza este vinho de origem granítica. O Bons Ares branco 2018 é um vinho expressivo e completo.

### GASTRONOMIA

Recomendamos sempre o Bons Ares branco como aperitivo e como acompanhamento de marisco. A colheita 2018 é especialmente interessante com crustáceos, navalheiras ou lavagante cozido acompanhado de maionese. Para os vegetarianos sugerimos um taboulé ou uma lasanha de espinafres. Ideal com queijo semicurado de cabra e compota de alperces.



### CASTAS

Sauvignon Blanc (40%)  
Castas tradicionais do Douro (60%)

### CONSERVAÇÃO

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

### TEMPERATURA

11°C - 13°C | 52°F - 55°F

Contém sulfitos.

Álcool 14% vol.

Acidez Total 5,7 g/l.

pH 3,22



REGIÃO DEMARCADA