



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Rosé 2022

“Um vinho rosé sério, delicado, fresco e elegante.”

O VINHO

A vinha dos Bons Ares está situada num dos raros afloramentos graníticos da região do Douro onde o solo, de textura franco-arenosa, e a elevada altitude (600m) conferem às uvas frescura, estrutura e um potencial aromático único nesta região. Um clássico com a assinatura da Casa Ramos Pinto.

O ANO

O ano vitícola de 2022 foi um ano extremamente seco, de precipitação inferior a metade da do ano agrícola anterior. Na Quinta dos Bons Ares as temperaturas atingiram valores elevados do final da Primavera ao final do Verão. As uvas apresentaram-se muito sãs e com grande potencial aromático, no entanto, com menos intensidade de cor e níveis de açúcar mais baixos que o comum.

VINIFICAÇÃO

A data de vindima de cada parcela é decidida depois de sucessivas provas de uva. Após a decisão tomada, as uvas são vindimadas manualmente e transportadas para o centro de vinificação, separadas segundo a casta e a parcela. Como nos vinhos brancos, segue-se uma maceração de cacho inteiro a frio por um período de, aproximadamente, 24 horas. As uvas frescas são prensadas sem engarrafar e sem esmagar, de forma extremamente suave, e o mosto é transferido para cubas subterrâneas onde é feita a decantação. Segue-se 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 de diferentes capacidades. Durante todo o estágio os vinhos são trabalhados com as borras.

No ano de 2022, pelas características da maturação das uvas e com o objetivo de preservar ao máximo a acidez, a elegância e a personalidade do vinho, diminuímos o tempo de maceração das uvas na prensa e a pressão exercida durante os ciclos de prensagem.

O Bons Ares rosé 2022 foi engarrafado no final de Abril de 2023.

NOTAS DE PROVA

Cor salmão muito leve, límpida e brilhante.

O aroma é muito delicado e mineral, sente-se a frescura do granito que se mistura com aromas mais maduros, mas extremamente suaves, como meloa, flores doces e frutos de bosque.

Em boca é vibrante, com uma textura surpreendente, que se estende num final longo e fresco.

É nas castas, na altitude e no solo granítico que reside a personalidade do Bons Ares Rosé 2022, um vinho rosé sério, delicado, fresco e elegante.

GASTRONOMIA

Recomendamos o Bons Ares Rosé com saladas: de camarão, de atum, de salmão e de grão de bico. Perfeito com pratos de marisco, crustáceos, camarão e percebes, linguado e dourada grelhada, ceviche, sushi & sashimi. Harmoniza também com gastronomia italiana, como por exemplo, linguini de camarão ou uma Pizza Napolitana.



CASTAS



Cabernet Sauvignon (60%)
Tinta Barroca (35%)
Touriga Nacional (5%)

CONSERVAÇÃO



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

TEMPERATURA



8° - 10° C / 46° - 50° F

Contém sulfitos.
Álcool 13% vol.
Acidez Total 5.2 g/l.
pH 3.21



REGIÃO DEMARCADA