



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Rouge 2017

“un vin avec une vaste complexité d’arômes polis et raffinés ...”

LE VIN

Le vignoble de Bons Ares est situé dans l’un des rares affleurements granitiques de la région du Douro où le sol, de 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. Il s’agit, depuis 1992, d’un classique du Douro signé Maison Ramos Pinto.

L’ANNÉE

L’année de 2017 a été marquée par un hiver très sec et des températures élevées au printemps, raison pour laquelle la vendange a été extrêmement précoce. Dans le domaine de Bons Ares, qui bénéficie de températures plus douces et de nuits plus fraîches pendant l’été et la fin de la maturation, celle des raisins a été rapide mais très équilibrée. L’année s’est caractérisée par des raisins sains, avec un grand potentiel aromatique et des tanins mûrs.

VINIFICATION

Parcelle par parcelle et cépage par cépage, les raisins ont été successivement goûtés sur place afin de trouver le moment idéal pour la vendange. Une fois arrivés au pressoir, les raisins ont été égrappés, pressés et acheminés vers des cuves en béton où ils ont fermenté. Après la fermentation alcoolique, les pellicules ont été maintenues en contact avec le vin pendant de longues périodes, jusqu’à ce que le volume et la polymérisation des tanins fût la souhaitée.

Après la fermentation malolactique, 60% du vin a été élevé pendant 28 mois dans des tonneaux et des barriques en chêne français de 2 et 3 ans, et 40% dans des cuves en béton. Une fois mis en bouteille, au début de 2019, s’ensuivit un élevage de près d’un an en bouteille. Cette longue période d’élevage, tant dans la cave qu’en bouteille, nous a permis d’obtenir un vin “adulte” avec un bouquet aromatique et une structure qui lui sont caractéristiques, tout en gardant une énorme vivacité.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur grenat, nette et brillante. Grande vivacité et fraîcheur nasale, où se détachent des arômes de fruits rouges, comme les fraises et la groseille, ainsi qu’une fraîcheur d’herbe récemment coupée. Plus profondément, des arômes mûrs et sucrés s’élèvent, comme les violettes, et d’autres plus subtils, comme la compote. L’entrée en bouche est légère et élégante, avec des notes de fruits rouges, et la finale est vibrante et longue, car l’acidité se révèle en syntonie parfaite avec les tanins mûrs.

Nous sommes face à un vin doté d’une vaste complexité d’arômes polis et raffinés, avec un grand potentiel de vieillissement, en raison du temps d’élevage tant dans le pressoir qu’en bouteille. C’est sans nul doute un autre Douro non seulement par son sol et l’altitude, mais aussi par les cépages dont il est issu.

GASTRONOMIE

Le Bons Ares rouge est idéal pour les plats forts de viande tels que le faux-filet grillé ou le veau rôti au four. Il s’harmonisera très bien aussi, avec une lasagne végétarienne.



CÉPAGES

Cabernet Sauvignon (45%)
Touriga Nacional (40%)
Touriga Francesa (15%)

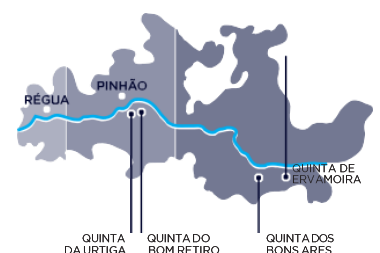
CONSERVATION

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

TEMPÉRATURE

16°C – 18°C | 60,8°F – 64,4°F

Contient des sulfites.
Alcool 14,5% vol.
Acidité Totale 6,0 g/l.
pH 3,47



TERROIR