



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## BONS ARES

Branco 2014

“...sensação de pureza mineral.”

### O VINHO

A Quinta dos Bons Ares está situada no Douro Superior, no concelho de Vila Nova de Foz Côa. Trata-se de um terroir 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 do 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

Climaticamente, no Douro Superior, 2014 ficou marcado por um Inverno seco, uma Primavera quente o que provocou uma aceleração no desenvolvimento vegetativo da vinha, e um Verão relativamente fresco, com alguns picos de calor. A maturação foi regular e mais adiantada do que em 2013, pelo que a vindima começou 10 dias mais cedo do que habitual. A chuva de Setembro chegou quando as uvas brancas já tinham sido vindimadas. O ano de 2014 deu vinhos brancos expressivos, vibrantes e com uma boa acidez.

### VINIFICAÇÃO

Para este vinho foi feita uma primeira selecção qualitativa das uvas, colhidas e colocadas em pequenas caixas, seguidamente arrefecidas, ao longo de 12h de maceração pelicular, no centro de vinificação da Quinta dos Bons Ares. Depois, na recepção, passaram por uma segunda selecção, antes de caírem por gravidade nas prensas onde foram submetidas a suaves ciclos de prensagem. O mosto limpo fermentou lentamente, a baixa temperatura, para manter o máximo de aromas, 10% fermentou e estagiou durante 8 meses em barricas de carvalho francês. O Bons Ares Branco 2014 foi engarrafado na Primavera de 2015.

### NOTAS DE PROVA

Visualmente limpo e brilhante, destaca-se uma cor amarela muito pálida com reflexos esverdeados. Intenso e muito expressivo aromaticamente, mostra uma grande complexidade desde as primeiras notas de cidreira fresca, até aos frutos silvestres, passando por aromas que lembram o pêssego e o maracujá.

Tem uma entrada em boca redonda e macia, deixando passar logo a frescura e a acidez que se prolonga no tempo. Na boca a fruta é evidente e complexa, terminando com uma sensação de pureza mineral.

### GASTRONOMIA

O Bons Ares Branco 2014 é ideal como aperitivo, acompanha muito bem mariscos crus (ostras e ouriços de mar) ou cozinhados (amêijoas, percebes e camarão). Pela sua acidez e mineralidade, recomendamos servi-lo com tempura de legumes (como peixinhos da horta) e lulas fritas à Algarvia. Igualmente bom com tártaro de salmão ou de atum, bacalhau com natas ou bacalhau espiritual.



### 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 13,5% vol.  
Acidez Total 6,0 g/l.

