



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Branco 2020

“Final longo com frescura e pureza.”

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

Temperaturas amenas no final do Inverno e início da Primavera fizeram com que o ciclo vegetativo da vinha se iniciasse precocemente. 2020 fica marcado por um final de Primavera e um Verão muito secos e quentes. Apesar destas condições durante a maturação, o solo granítico e a altitude da Quinta dos Bons Ares permitiram uma maturação contínua e estável das suas uvas brancas, estando estas prontas a vindimar no final de Agosto e início de Setembro.

O ano de 2020 na Quinta dos Bons Ares destaca-se pela intensidade de fruta, volume e uma surpreendente frescura.

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 austríaco de diferentes capacidades durante um período de 8 meses. Este vinho foi engarrafado no início de Junho de 2021.

NOTAS DE PROVA

Cor límpida amarelo-pálida com reflexos dourados. Grande intensidade de fruta madura refrescada por aromas de buxo e toranja. Na boca é amplo e aveludado, com aromas mais suaves a pêra e damasco. Final longo, com a frescura e pureza do granito que lhe dá origem.

GASTRONOMIA

O Bons Ares Branco 2020 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 13,5% vol.
Acidez Total 5,6 g/l.
pH 3,24



REGIÃO DEMARCADA