



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## BONS ARES

Rouge 2009

“Des tanins soyeux et une belle expression aromatique.”

### LE VIN

La Quinta dos Bons Ares est située dans le Douro Supérieur, dans la municipalité de Vila Nova de Foz Côa, dans un terroir très spécial, où le sol granitique et l'altitude donnent aux raisins une acidité et un potentiel aromatique inhabituels dans cette région. Outre ces caractéristiques, l'autre particularité de ce vin est le « mélange » : entre le Nouveau et l'Ancien Monde, entre les cépages traditionnels (Touriga Nacional et Franca) et les internationaux comme le Cabernet Sauvignon, entre les *lagares* en granit et les robots en inox. La Maison Ramos Pinto a dans ce vin un exemple de tradition innovatrice. Un classique moderne.

### L'ANÉE

L'été 2009 a été très chaud dans le Douro Supérieur. Pendant la période de maturation, les températures ont été modérées et les nuits fraîches, ce qui a favorisé la synthèse des précurseurs aromatiques des raisins. La vendange dans la Quinta dos Bons Ares a eu lieu 10 jours plus tôt que d'habitude. La production a été bonne en quantité et excellente en qualité.

### VINIFICATION

Les raisins ont été cueillis manuellement dans de petites caisses et immédiatement remis au centre de vinification de la Quinta dos Bons Ares. La fermentation a été faite à 50% en *lagares* et 50% dans des cuves en inox, entre 25 et 28 degrés de température, suivie d'une longue macération. Après la fermentation malolactique, 50 % du vin a vieilli 14 mois dans des tonneaux et des fûts de chêne français de 2/3 ans. Le mélange a été fait avant la mise en bouteille, au début du printemps 2011.

### NOTES DÉGUSTATION

Couleur rubis intense, propre et lumineuse.  
Bouquet complexe, enveloppant, avec des notes de fruits mûrs, de violettes, d'humus et avec une grande fraîcheur.  
Une bouche élégante qui révèle l'équilibre entre la fraîcheur et la concentration. Des tanins soyeux et une belle expression aromatique.

### GASTRONOMIE

Nous vous recommandons d'accompagner le Bons Ares rouge 2009 avec des saveurs intenses comme le pâté de foie, les plats de gibier (en particulier les perdrix étuvées), le chevreau rôti et les viandes rouges. Les fromages forts et les gâteaux au chocolat à la confiture de fraise sont deux suggestions pour harmoniser ce vin en fin de repas.



### CÉPAGES

Touriga Nacional (50%)  
Cabernet Sauvignon (40%)  
Touriga Francesa (10%)

### CONSERVATION

Conserver la bouteille couchée dans un local frais, sec et à l'abri de la lumière.

### TEMPERATURE CONSERVATION

16°C - 18°C | 60,8 °F - 64,4 °F

Contient des sulfites.  
Collé à l'albumine d'œuf  
Alcool 15 % vol.  
Acidité Totale 5,2 g/l  
pH 3,54



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO