



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## BONS ARES

Rouge 2007

“...est douce, puis laisse apparaître une grande concentration.”

### LE VIN

La Quinta dos Bons Ares se situe dans le Douro Supérieur, sur la commune de Vila Nova de Foz Côa, dans un terroir très spécifique, en raison de ses sols granitiques et de son altitude, qui confèrent au raisin une acidité et un potentiel aromatique peu fréquents dans cette région. L'autre particularité de ce vin est le *blend* entre le nouveau et le vieux monde, entre les cépages traditionnels, comme le Touriga Nacional et le Touriga Franca, et l'international Cabernet Sauvignon. Ce vin de la Maison Ramos Pinto est un bon exemple de tradition novatrice. Un classique moderne.

### L'ANÉE

En 2007, la production a été faible ; la vendange des rouges à la Quinta dos Bons Ares a commencé la troisième semaine de septembre. L'année a été fraîche ; les températures de septembre ont permis d'atteindre un bon niveau de maturation du raisin, ce qui a donné naissance à des vins très expressifs.

### VINIFICATION

La vendange s'est faite à la main avec de petits conteneurs et le raisin a immédiatement été déchargé à la réception du centre de vinification de la Quinta dos Bons Ares. La fermentation s'est déroulée intégralement dans des cuves en inox, à une température située entre 25 et 28 degrés, et a été suivie de deux semaines de macération. La fermentation malolactique s'est faite en cuve (60%) et en tonneau de chêne (40%). Le vin a reposé pendant 18 mois dans des tonneaux et des fûts de chêne français.

### NOTES DÉGUSTATION

Robe dense et sombre.

Au nez, arômes floraux de violette, très intenses, avec des notes poivrées et de fruits mûrs : mûres, fraises. Une touche boisée, parfaitement intégrée, contribue à sa complexité.

L'entrée en bouche est douce, puis laisse apparaître une grande concentration.

C'est un vin que l'on aura plaisir à déguster jeune grâce à sa concentration en fruit, ou qu'on laissera vieillir pour apprécier l'équilibre et la complexité qu'il peut atteindre.

### GASTRONOMIE

Étant donné son expressivité, ce vin peut se boire en apéritif avec des amuse-bouches.

Il est idéal pour accompagner charcuteries et grillades, comme le rumsteck et autres viandes savoureuses.



### CÉPAGES

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

### CONSERVATION

Conserver la bouteille couchée dans un endroit 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 14,5 % vol.  
Acidité Totale 5,5 g/l  
pH 3,61



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO