



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## BONS ARES

Rouge 2006

“...notes de fraises mûres, de violettes, de  
chocolate et une touche de poivre noir.”

### LE VIN

La Quinta dos Bons Ares est située dans la région du Douro Superior, dans la circonscription de Vila Nova de Foz Côa, sur un terroir très particulier en raison de ses sols granitiques et de son altitude, qui confèrent aux raisins une acidité et un potentiel aromatique peu communs dans cette région. L'autre particularité de ce vin est le *blend* entre le nouveau et le vieux monde, entre les cépages traditionnels, comme Touriga Nacional et Touriga Franca, et l'international Cabernet Sauvignon. Ce vin de la Casa Ramos Pinto est un bon exemple de tradition novatrice.

Un classique moderne.

### L'ANÉE

En 2006, la vendange des raisins rouges a commencé dans la deuxième semaine de septembre. L'année a été sèche et s'est caractérisée par une faible production, un faible rendement et un haut niveau de maturation.

### VINIFICATION

La vendange s'est faite manuellement à l'aide de petits conteneurs et les raisins ont été immédiatement déchargés dans la moderne réception du centre de vinification de la Quinta dos Bons Ares. La fermentation s'est faite dans des cuves en inox, à une température oscillant entre 25 et 28°C et s'est suivie de deux semaines de macération. La fermentation malolactique s'est réalisée dans des cuves (60%) et dans des tonneaux en chêne (40%). Le vin a reposé pendant 6 mois dans des tonneaux et des fûts de chêne français. Après deux hivers à la Quinta, le vin a été collé et mis en bouteille au printemps 2007.

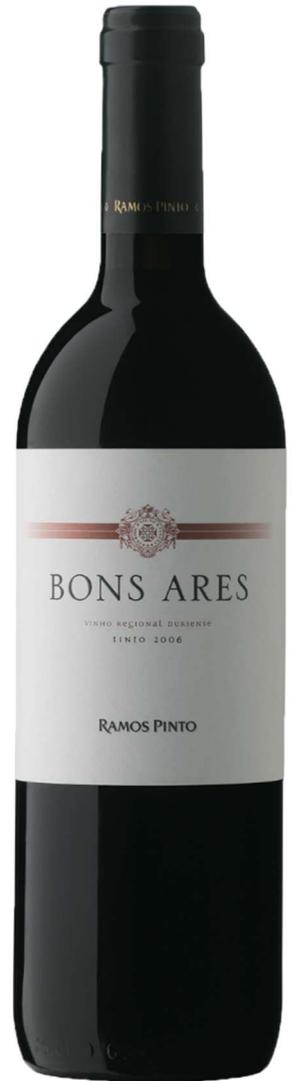
### NOTES DÉGUSTATION

D'un rouge intense, le Bons Ares rouge 2006 impressionne par son arôme frais et complexe, ses notes de fraises mûres, de violettes, de chocolat et une touche de poivre noir.

Volumineux en bouche, il débute sur une structure veloutée suivie d'une note fraîche et se termine sur une longue finale en bouche. Les notes d'épices et de fruits rouges réapparaissent enrobées par le volume conféré par son séjour dans les fûts de bois.

### GASTRONOMIE

Étant donné son expressivité, ce vin peut être bu comme apéritif ou avec divers amuse-gueules. Parfait pour accompagner charcuterie et viandes grillées, *picanha* et autres viandes savoureuses.



#### CÉPAGES



Touriga Nacional (55%)  
Cabernet Sauvignon (35%)  
Touriga Francesa (10%)

#### CONSERVATION



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

#### TEMPERATURE CONSERVATION



18°C - 20°C | 64,4 °F - 68 °F

Contient des sulfites.

Collé à l'albumine d'œuf

Alcool 14,5 % vol.

Acidité Totale 5,5 g/l

pH 3,69



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO