



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## BONS ARES

Tinto 2015

“Elegante e muito suave...”

### O VINHO

A vinha dos Bons Ares está situada num dos raros afloramentos graníticos da região do Douro onde o solo, de textura franco-arenosa, e a elevada altitude (600m) conferem às uvas frescura, estrutura e um potencial aromático único nesta região. Um clássico com a assinatura da Casa Ramos Pinto.

### O ANO

2015 foi um ano extremamente seco, a vinha alimentou-se das reservas de água do fim do ano anterior. Durante a primavera, e também no fim de Junho, registaram-se picos de calor no Douro Superior que aceleraram o ritmo vegetativo. A vindima das uvas tintas, particularmente adiantada, decorreu entre os dias 3 e 29 de Setembro. A chuva do dia 15 foi fundamental para completar a maturação das Tourigas Nacional e Francesa.

A instalação das vinhas e o trabalho do solo foram decisivos para chegar ao excelente grau de qualidade obtido nesta vindima.

### VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente em pequenas caixas e imediatamente recepcionadas no centro de vinificação da Quinta dos Bons Ares. A fermentação decorreu 100% em cubas, seguida de uma maceração longa. Após fermentação maloláctica, 50% do vinho estagiou durante 28 meses em tonel e barricas de carvalho francês de 2 e 3 anos. O blend foi feito antes do engarrafamento, no início do ano 2018.

### NOTAS DE PROVA

Cor grenat, de intensidade média, limpa e brilhante.

No nariz destaca o aroma de húmus (sous-bois) característico dos nossos Bons Ares tintos, com notas de cacau e pimenta preta.

Elegante e muito suave, os taninos sedosos, afinados no longo processo de maturação em madeira, marcam a estrutura deste 2015, maduro, envolvente e com grande complexidade.

### GASTRONOMIA

Recomendamos o Bons Ares tinto servido como aperitivo com acepipes à base de enchidos ou de queijo. Harmoniza com os seguintes pratos: feijoada, tripas à moda do Porto, lasanha vegetariana de beringela e cogumelos, magret de pato no forno e bacalhau com brócolos gratinado. No final da refeição, experimente-o com queijo dos Açores.



### CASTAS

Castas tradicionais do Douro (70%)  
Cabernet Sauvignon (40%)

### CONSERVAÇÃO

Guardar a garrafa deitada em local fresco, seco e ao abrigo da luz.

### TEMPERATURA

16°C - 18°C | 60,8°F - 64,4°F

Contém sulfitos.  
Álcool 14% vol.  
Acidez Total 4,9 g/l.  
pH 3,7



REGIÃO DEMARCADA