



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Branco 2016

“Textura fina e elegante, com um final extremamente longo.”

O VINHO

A Quinta dos Bons Ares está situada no Douro Superior, no concelho de Vila Nova de Foz Côa, 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.

O ANO

A Primavera de 2016 foi fria e chuvosa, pelo que a vindima na Quinta dos Bons Ares começou 2 semanas mais tarde do habitual. As uvas completaram uma boa maturação, preservando a acidez, o que resultou num vinho com grande expressão e complexidade aromática, sempre com a frescura que lhe é característica.

VINIFICAÇÃO

Para este vinho foi feita uma primeira selecção de qualidade das uvas, colhidas e colocadas em pequenas caixas, para de seguida serem arrefecidas ao longo de 12h de maceração pelicular no centro de vinificação da Quinta dos Bons Ares. Seguiu-se uma segunda selecção de uvas na recepção, antes de caírem por gravidade nas prensas onde foram submetidos a suaves ciclos de prensagem. O mosto limpo fermentou lentamente, a baixa temperatura, para manter o máximo de aroma. 10% fermentou e estagiou durante 8 meses em barricas de carvalho francês.

O Bons Ares Branco 2016 foi engarrafado na Primavera de 2017.

NOTAS DE PROVA

Limpo, transparente e brilhante o Bons Ares branco 2016 apresenta uma bela cor dourada com reflexos verdosos.

Nariz poderoso e cativante, com suaves notas florais e aromas cítricos frescos.

Cheio e amplo em boca, com a pureza e frescura mineral que caracteriza os vinhos dos solos graníticos da Quinta dos Bons Ares. Textura fina e elegante, com um final extremamente longo.

GASTRONOMIA

Excelente como aperitivo, o Bons Ares branco 2016 também harmoniza com pratos de marisco cru (ostras) ou cozinhado como as amêijoas à Bulhão Pato. Ideal com pratos de peixe. Experimente-o com tártaro de atum ou atum braseado. Igualmente saboroso com carnes brancas, compensando a suculência de um frango de campo no forno.

Se preferir servi-lo com pratos vegetarianos recomendamos servi-lo por exemplo com funcho gratinado.



CASTAS

Sauvignon Blanc (40%)
Castas tradicionais do Douro (60%)

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

11°C - 13°C | 52°F - 55°F

Contém sulfitos.
Álcool 13,5% vol.
Acidez Total 5,4 g/l.
pH 3,2



REGIÃO DEMARCADA