



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Rouge 2004

“Il s’agit d’un vin sérieux, masculin et à caractère international.”

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

La vendange de 2004 a été précédée par une année viticole extraordinaire. En effet, les mois d’octobre et de novembre 2003, très humides, ont été suivis d’un début d’année 2004 anormalement sec. En août, les vignes étaient en excellentes conditions, mais souffraient néanmoins de stress hydrique. Enfin, l’inattendu s’est produit : une bonne pluviosité en août. Cette pluie, qui a été accompagnée de températures relativement basses pour la région du Douro, a entraîné une maturation bien plus lente. Le début de septembre a été marqué par un temps instable, qui aurait pu facilement endommager les raisins, suivi d’un soleil qui s’est maintenu, avec des températures quotidiennes d’environ 30°C. La vendange s’est faite sans aucune goutte de pluie.

VINIFICATION

Au mois d’octobre, les raisins rouges ont été vendangés manuellement à la Quinta dos Bons Ares. Au centre de vinification, situé au pied des vignobles, les raisins ont été réceptionnés et conduits sur des tapis roulants jusqu’aux cuves de fermentation, afin que les fruits restent le plus intacts possible. Aussi bien la fermentation alcoolique que la macération et la fermentation malolactique ont eu lieu dans des cuves en inox sous température contrôlée. Le vin a ensuite reposé dans des tonneaux en chêne français pendant 6 mois. Deux hivers dans le domaine ont favorisé la stabilisation tartrique naturelle. Le vin a été collé au printemps et mis en bouteille en juin 2006.

NOTES DÉGUSTATION

Robe rouge foncé et dense. Nez intense avec des arômes de fruits sylvestres, fraises et violettes. En bouche, c’est un vin structuré et fort, compensé par l’acidité qui lui donne sa fraîcheur et son équilibre. Longueur en bouche persistante aux fruits mûrs avec des notes d’épices.

Il s’agit d’un vin sérieux, masculin et à caractère international.

GASTRONOMIE

Se marie agréablement avec les plats rôtis, les grillades, les plats forts et les fromages secs.



CÉPAGES



Touriga Nacional (60%)
Cabernet Sauvignon (35%)
Touriga Francesa (5%)

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 % vol.
Acidité Totale 5,5 g/l
pH 3,8



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO