



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Rosé 2021

“Delicado, fresco e elegante.”

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

O ano vitícola de 2021 fica marcado por um Verão muito fresco. Boas reservas de água no solo e temperaturas relativamente altas no início da Primavera, aceleraram o início do ciclo vegetativo. O ciclo avançou sem percalços, pois o stress hídrico nunca foi demasiado elevado, e as temperaturas mantiveram-se amenas até ao fim. A maior dificuldade deste ano foram as chuvas de Setembro: problema apenas registado na Tinta Barroca, que foi vindimada mais tarde (o cacho aberto desta casta faz com que seja pouco sensível à podridão, permitindo-nos assim esperar pela maturação ideal). Não obstante, uma selecção criteriosa das uvas no tapete de triagem garantiu-nos que só as uvas em perfeito estado fossem vinificadas. O Bons Ares Rosé de 2021 destaca-se pela frescura e delicadeza.

VINIFICAÇÃO

A data de vindima de cada parcela é decidida depois de sucessivas provas de uva. Após a decisão tomada, as uvas são vindimadas manualmente e transportadas para o centro de vinificação, separadas segundo a casta e a parcela. Em seguida, segue-se uma maceração de cacho inteiro a frio por um período de, aproximadamente, 24 horas. As uvas frescas são prensadas suavemente e o mosto é transferido para as cubas subterrâneas, onde é feita a decantação. Segue-se, assim, o acerto da turbidez do mosto e dá-se início à fermentação. Cerca de 90% do vinho fermenta e estagia em cubas de inox e os restantes 10% em cascos de carvalho francês de diferentes capacidades. Durante todo o estágio os vinhos são trabalhados com as borras. O Bons Ares Rosé 2021 foi engarrafado no final de Abril de 2021.

NOTAS DE PROVA

Cor salmão pálida, límpida e brilhante. Nariz fresco e delicado, com grande complexidade aromática. Notas de rosas brancas e flor de laranjeira, aromas mais maduros de melão e outros, mais frescos, de raspas de toranja. Ataque muito fresco e sedoso que cresce em volume, acompanhado por finas notas de frutos vermelhos que evoluem para um final de boca tenso, longo e salino. É nas castas, altitude e solo granítico que reside esta personalidade do Bons Ares Rosé 2021, um vinho delicado, fresco e elegante.

GASTRONOMIA

Recomendamos o Bons Ares Rosé com saladas: de camarão, de atum, de salmão, de grão de bico. Perfeito com pratos de marisco, crustáceos, camarão e percebes, linguado e dourada grelhada, ceviche, sushi & sashimi. Harmoniza também com gastronomia italiana, como por exemplo, *linguini* de camarão ou uma Pizza Napolitana.



CASTAS

Cabernet Sauvignon (60%)
Tinta Barroca (30%)
Touriga Nacional (10%)

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

8°C – 10°C | 46°F – 50°F

Contém sulfitos.
Álcool 13% vol.
Acidez Total 6,4 g/l.
pH 3,1.



REGIÃO DEMARCADA