



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Branco 2015

[“...equilibrado e suave... O final é longo e interessante.”]

O VINHO

A Quinta dos Bons Ares está situada no Douro Superior, no concelho de Vila Nova de Foz Côa. Trata-se de um terroir muito específico devido aos solos graníticos e à sua altitude (600m), que conferem às uvas estrutura, acidez e um potencial aromático pouco usuais nesta região. Uma outra particularidade é o facto do Bons Ares Branco ser um blend entre o novo e o velho mundo, entre as castas tradicionais, como Viosinho e Rabigato, e a internacional Sauvignon Blanc.

Este vinho da Casa Ramos Pinto é um bom exemplo de tradição inovadora. Um clássico moderno.

O ANO

2015 foi um ano extremamente seco pelo que a vinha necessitou de alimentar-se das reservas de água do ano anterior. Durante a Primavera, e no fim de Junho, registaram-se grandes picos de calor no Douro Superior que aceleraram o ritmo vegetativo. A vindima começou no dia 25 de Agosto com o Sauvignon Blanc. As temperaturas moderadas e as noites relativamente frescas fizeram abrandar o processo de maturação, especialmente no caso do Rabigato. Na segunda semana de Setembro foi vindimado o último Rabigato da Quinta dos Bons Ares. 2015 foi um ano em que a boa instalação das vinhas e o trabalho do solo foram fundamentais para chegar ao excelente grau de qualidade obtido.

VINIFICAÇÃO

Para este vinho, foi feita uma primeira escolha de qualidade das uvas, colhidas e colocadas em pequenas caixas, arrefecidas imediatamente durante 12h de maceração pelicular no centro de vinificação na própria Quinta dos Bons Ares. Depois, passaram por uma segunda seleção, na receção, antes de caírem por gravidade nas prensas onde utilizamos ciclos de prensagem suaves. O mosto limpo fermentou lentamente, a baixa temperatura, para manter o máximo de aromas. 10% fermentou e estagiou durante 8 meses em barricas de carvalho francês. O Bons Ares Branco 2015 foi engarrafado na Primavera de 2016.

NOTAS DE PROVA

Visualmente claro e brilhante, o Bons Ares branco 2015 apresenta a cor pálida esverdeada que lhe é característica.

No nariz é perfumado, intenso e envolvente com aromas frescos varietais, mas com notas bem maduras, típicas do ano 2015, tal como o pêssego e o damasco.

Na boca é muito equilibrado e suave, revelando-se, no início, citrino e mineral. O final é longo e interessante.

GASTRONOMIA

Excelente como aperitivo, o Bons Ares Branco 2015 acompanha muito bem pratos à base de mariscos. Experimente-o por exemplo com açorda de marisco e amêijoas à “Bulhão Pato”. Recomendamos servi-lo com sushi e sashimi. Igualmente bom com “Pezinhos de coentrada”.



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 14% vol.
Acidez Total 5,6 g/l.



REGIÃO DEMARCADA