



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Branco 2009

[“...muito intenso... Equilibrado e com grande persistência.”]

O VINHO

O vinho Bons Ares branco é produzido na Quinta dos Bons Ares, que está situada no Douro Superior, no concelho de Vila Nova de Foz Côa, num terroir muito específico devido aos seus solos graníticos e à sua altitude, que conferem às uvas uma acidez e um potencial aromático pouco usuais nesta região. A outra particularidade deste vinho é o blend entre o novo e o velho mundo, entre as castas tradicionais, como Viosinho e Rabigato, e o internacional Sauvignon Blanc. Este vinho da Casa Ramos Pinto é um bom exemplo de tradição inovadora. Um clássico moderno.

O ANO

O calor extremo que se fez sentir no Douro Superior durante o Verão de 2009 não coincidiu com a maturação dos brancos na Quinta dos Bons Ares, e foi a causa da vindima ter que se realizar 10 dias antes do normal. Durante o período de maturação, as temperaturas foram moderadas e as noites frescas, circunstância que favoreceu a sintetização de precursores aromáticos nas uvas. A produção foi boa em quantidade e excelente em qualidade.

VINIFICAÇÃO

As uvas, colhidas em pequenas caixas, são seleccionadas na recepção do centro de vinificação da Quinta dos Bons Ares; uma terça parte faz maceração pelicular durante 12 horas e a restante é directamente prensada. O mosto limpo fermenta lentamente a baixa temperatura para manter o máximo de aromas. O Bons Ares branco foi engarrafado 8 meses depois, na Primavera de 2010.

NOTAS DE PROVA

Cor amarela clara, com reflexos esverdeados, sempre transparente e brilhante.

No nariz, a primeira impressão é muito intensa, ressaltando as notas varietais do Sauvignon Blanc, do buxo e do cassis, aparecendo logo depois aromas mais delicados, do Viosinho, pêssego, alperce e notas florais. Na boca, a estrutura é conferida pelo Rabigato, assim com as notas mais minerais e citrinas. Tem acidez equilibrada e grande persistência.

GASTRONOMIA

Dada a sua frescura, pode beber-se como aperitivo. Acompanha bem pratos de marisco e peixe cru. Fica perfeito com sardinha grelhada e peixes gordos, como salmão grelhado, atum marinado, entre outros.



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 4,9 g/l.

pH 3,4



REGIÃO DEMARCADA