



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## BONS ARES

Branco 2004

“...intenso e mineral... notas florais e de frutos exóticos.”

### O VINHO

A Quinta dos Bons Ares está situada no Douro Superior, no concelho de Vila Nova de Foz Côa. Trata-se de um lugar 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. Este vinho da Casa Ramos Pinto é um bom exemplo de tradição inovadora. Um clássico moderno.

### O ANO

A vindima de 2004 foi precedida por um extraordinário ano vitícola: os meses de Outubro e Novembro de 2003 foram muito húmidos, seguidos pelo início anormalmente seco de 2004. Em Agosto, as vinhas estavam em excelentes condições, mas verificava-se um forte stress hídrico. Acabou por acontecer o que seria improvável: uma boa pluviosidade em Agosto. Esta chuva foi também acompanhada por temperaturas relativamente baixas para o Douro, daí resultando uma maturação muito mais lenta. O início de Setembro começou com um tempo instável, que facilmente poderia ter causado dano às uvas, seguido por um sol duradouro, com temperaturas diárias à volta dos 30°C. A vindima foi realizada sem qualquer gota de chuva.

### VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente e, depois de seleccionadas, são maceradas em cubas a baixa temperatura durante 24 horas. Após decantação estática, 60% do mosto fermenta em cubas de inox a temperaturas controladas e 40% em madeira nova de carvalho.

Oito meses após a fermentação, o vinho é engarrafado.

### NOTAS DE PROVA

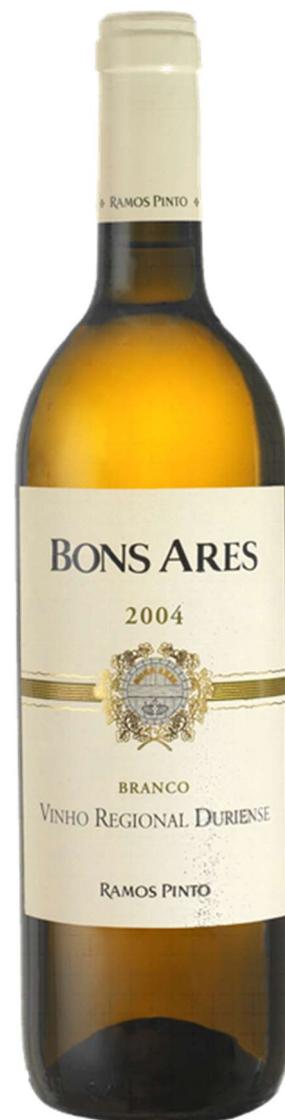
Cor limpa e brilhante, dourada, com reflexos verdes.

Ao primeiro impacto, o aroma é intenso e mineral. Aparecem depois notas florais e de frutos exóticos.

No paladar, o ataque é redondo, macio, cheio, com fruta madura e fresca. Surgem aromas tropicais e citrinos. O final é suave e persistente.

### GASTRONOMIA

Ideal com como aperitivo, com entradas frias, saladas, mariscos e pratos de peixe.



### 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 5,60 g/l.

pH 3,10



REGIÃO DEMARCADA