



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Branco 2008

[“...aromaticamente expressivo e tem “finesse” e boa acidez.”]

O VINHO

A Quinta dos Bons Ares 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

A vindima de brancos 2008 na Quinta dos Bons Ares começou na terceira semana de Setembro, após uma maturação lenta. Nesta vindima destacaram-se o bom estado sanitário da uva e a boa acidez, ambas características necessárias para a obtenção dos nossos objectivos.

VINIFICAÇÃO

As uvas, colhidas em pequenas caixas, foram seleccionadas na recepção do centro de vinificação da Quinta dos Bons Ares; uma terça parte fez maceração pelicular durante 12 horas e a restante foi directamente prensada. O mosto limpo fermentou lentamente a baixa temperatura para manter o máximo de aromas.

O Bons Ares branco foi engarrafado 8 meses depois.

NOTAS DE PROVA

Cor amarela pálida, com reflexos palha, transparente e brilhante.

Aroma fresco e intenso em que predominam os aromas minerais, seguidos de notas de citrinos, terminando num aroma a buxo e frutos vermelhos.

Na boca, é equilibrado, apresenta uma entrada cremosa, é aromaticamente expressivo e tem “finesse” e boa acidez. É longo e persistente.

GASTRONOMIA

Dada a sua frescura, pode beber-se como aperitivo, com marisco, especialmente ostras. Fica perfeito com peixe grelhado. Os mais ousados, poderão bebê-lo acompanhando um churrasco de carne.



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.
Alcool 13,5% vol.
Acidez Total 5,50 g/l.
pH 3,25



REGIÃO DEMARCADA