



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## BONS ARES

Rouge 2013

“...nerf et son énergie.”

### LE VIN

Le Domaine de Bons Ares est situé dans le Douro Supérieur, commune de Vila Nova de Foz Côa, un terroir très spécifique où le sol granitique et l'altitude confèrent aux raisins une acidité et un potentiel aromatique peu usuels dans la région. Outre ces caractéristiques, l'autre particularité de ce vin est un "blend" entre le Nouveau et le Vieux Monde; entre les cépages traditionnels (Touriga Nacional et Touriga Francesa) et les internationaux comme le Cabernet Sauvignon, et entre la macération dans des pressoirs en granit et les robots en inox. Pour la Maison Ramos Pinto, ce vin est un exemple de tradition innovante. Un classique moderne.

### L'ANÉE

La production 2013 a été marquée par un hiver pluvieux et un été chaud, ce qui, a priori, indique une année dotée de bonnes caractéristiques. Les basses températures printanières ont influé sur la petite taille de la baie, avec une répercussion directe sur la concentration des vins, ce qui constitue l'une des principales caractéristiques des vins rouges de ce millésime. Le Cabernet Sauvignon a été vendangé à la mi-septembre, avec une forte maturation. Le Touriga Nacional et le Touriga Francesa ont attendu la fin du mois de septembre. Début octobre, la vendange était terminée au domaine de Bons Ares.

### VINIFICATION

Les raisins ont été cueillis manuellement, dans des petites caisses, et immédiatement transportés au centre de vinification du Domaine de Bons Ares. La fermentation a eu lieu à 100% dans des cuves en inox, à une température comprise entre 25 et 28 degrés, s'ensuivant une longue macération. Après la fermentation malolactique, 50% du vin a séjourné pendant 14 mois dans des tonneaux et des barriques en chêne français de 2 et 3 ans d'âge.

Le blend a été réalisé avant la mise en bouteille, au début du printemps 2015.

### NOTES DÉGUSTATION

Couleur rubis, dense, foncée, nette et brillante. Arôme intense de fruits rouges, compote de fraises, chocolat noir et épices. En bouche il est consistant, solide et avec une entrée sérieuse, enveloppant nos papilles de notes de mûrier, de bruyère et d'une touche poivrée. Le Bons Ares rouge 2013 nous attire par son nerf et son énergie. De souligner son grand potentiel de vieillissement.

### GASTRONOMIE

Dégustez le Bons Ares rouge 2013 à l'apéritif servi avec des charcuteries et des saucissons. Le style de ce vin en fait l'accompagnement idéal pour des plats plus intenses, tels le gibier (sanglier à l'étuvée), le chevreau rôti ou des viandes rouges grillées. A la fin du repas, essayez-le avec un fromage crémeux de brebis.



### CÉPAGES



Cépages traditionnels du Douro (60%)  
Cabernet Sauvignon (40%)

### CONSERVATION



Conserver la bouteille couchée dans un lieu frais, sec et à l'abri de la lumière.

### TEMPERATURE CONSERVATION



16°C - 18°C | 60,8 °F - 64,4 °F

Contient des sulfites.

Alcool 14,55 % vol.

Acidité Totale 5,6 g/l

pH 3,60



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO