



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Rouge 2016

[“...un vin avec une vaste complexité d’arômes...”]

LE VIN

Le vignoble Bons Ares est situé dans l'un des rares affleurements granitiques de la région du Douro où le sol, de texture franco-aréneuse, et la haute altitude (600m) confèrent aux raisins fraîcheur, structure et un potentiel aromatique unique dans cette région. C'est, depuis 1992, un classique du Douro avec la signature de la Maison Ramos Pinto.

L'ANNÉE

L'année 2016, dans le Douro Supérieur, a été influencée par un printemps pluvieux et froid et un été sec et chaud. Malgré un début tardif du cycle végétatif, les bonnes conditions de fin de cycle nous ont permis une très bonne maturation des raisins. Le sol granitique et l'altitude de la Quinta dos Bons Ares nous ont permis de conserver une excellente fraîcheur dans une année très mûre.

VINIFICATION

Parcelle par parcelle et cépage par cépage, les raisins ont été goûtés successivement sur place afin de trouver le moment idéal pour la vendange. Arrivés au pressoir, les raisins ont été égrappés, broyés et acheminés vers des cuves en béton où ils ont fermenté. Après la fermentation alcoolique, les pellicules sont restées en contact avec le vin pendant une longue période, jusqu'à ce que la sensation de volume et la polymérisation des tanins atteignent le point souhaité. Après la fermentation malolactique, 60% du vin a séjourné pendant 28 mois dans des fûts et des barriques en chêne français de 2 et 3 ans et 40% dans des cuves en béton. Après la mise en bouteille début 2019, s'ensuivit un séjour d'environ 1 an en bouteille.

Cette longue période d'élevage, tant dans le pressoir qu'en bouteille, nous permet de déguster un vin « adulte » au bouquet aromatique et doté d'une structure qui lui sont caractéristiques, tout en conservant une grande vivacité.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur grenat, nette et lumineuse. Au premier impact, le nez est chaud et mûr, mais rapidement le vin s'ouvre et révèle une autre réalité dans le verre. Violettes, groseilles et, derrière, quelques arômes subtils d'évolution. Bouche très douce, avec des tanins soyeux et du bois très bien intégré. De souligner l'élégance avec laquelle les arômes d'une année chaude se mélangent aux arômes plus frais du sol granitique de 600 m d'altitude de la Quinta dos Bons Ares. Finale en bouche longue et volumineuse.

Grand potentiel de vieillissement, mais un vin avec une grande complexité d'arômes polis et raffinés résultant du temps d'élevage en cave et en bouteille. Sans aucun doute un autre Douro, tant par son sol que par son altitude, ainsi que par les cépages dont il est issu.

GASTRONOMIE

Le Bons Ares rouge est idéal avec les plats forts de viande : côtelettes grillées, veau rôti au four, agneau rôti, *rojões* de porc à la portugaise et pot-au-feu portugais.



Cépage

Cépages traditionnels du Douro (65%)
Cabernet Sauvignon (35%)

Conservation

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

Température

16°C - 18°C | 60.8°F - 64.4°F

Contient des sulfites.

Alcool 14% vol.
Acidité totale 5,1 g/l.
pH 3,76



RÉGION DÉLIMITÉE DU DOURO