



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Branco 2017

“É fresco e equilibrado e de uma pureza aromática que surpreende.”

O VINHO

A Quinta dos Bons Ares está situada no Douro Superior, no concelho de Vila Nova de Foz Côa. Diferencia-se pelos seus solos graníticos e pela sua altitude (600m), que conferem às uvas estrutura, acidez e um potencial aromático pouco usuais nesta região. Uma outra particularidade é o facto do Bons Ares Branco ser um blend entre o novo e o velho mundo, entre as castas tradicionais, como o Viosinho e o Rabigato, e a casta internacional Sauvignon Blanc. Este vinho da Casa Ramos Pinto é um bom exemplo de tradição inovadora. Um clássico moderno.

O ANO

A colheita de 2017 será recordada pela rapidez da maturação das uvas. Especialmente no caso dos brancos da Quinta dos Bons Ares, que foram vindimados 3 semanas mais cedo do que o habitual. O Inverno seco e as temperaturas elevadas da primavera foram as principais causas deste fenómeno. O estado de sanidade das uvas foi o ideal e os rendimentos foram baixos. O perfil da colheita 2017 é maduro, rico e perfumado.

VINIFICAÇÃO

Para este vinho foi feita uma primeira selecção de qualidade das uvas, que foram colhidas e colocadas em pequenas caixas, e seguidamente arrefecidas ao longo de 12h de maceração pelicular no centro de vinificação da Quinta dos Bons Ares. Depois, na recepção, passaram por uma segunda selecção, antes de caírem por gravidade nas prensas nas quais foram submetidas a suaves ciclos de prensagem. O mosto limpo fermentou lentamente e a baixa temperatura, para preservar o potencial aromático, do qual 10% fermentou e estagiou durante 8 meses em barricas de carvalho francês. O Bons Ares Branco 2017 foi engarrafado na Primavera de 2018.

NOTAS DE PROVA

Cor pálida com reflexos dourados, límpida e brilhante. Aroma intenso e sedutor, no qual prevalecem as notas de citrinos (limão) e de buxo, seguidos de um toque floral que lhe confere maior complexidade.

Na boca tem uma expressão frutada, dominando o pêssego e o alperce, e reaparecem notas de buxo. É fresco e equilibrado e de uma pureza aromática que surpreende.

GASTRONOMIA

O Bons Ares branco 2017 é um aperitivo ideal, e acompanha muito bem marisco e pratos de peixe, tais como o robalo de mar. Outras sugestões poderão ser spaghetti al pesto e tacos de frango na brasa com coentros e abacate.



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

Álcool 13,5% vol.
Acidez Total 5,6 g/l.
pH 3,28

