



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Branco 2010

“...muito expressivo... um longo final, frescura e elegância.”

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 (600m), 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

O verão de 2010 foi precedido de fortes chuvas no Inverno e na Primavera, o que permitiu a acumulação de boas reservas de água no solo, desde logo, um bom indicativo de qualidade. O Verão quente de 2010 foi mais suave na Quinta dos Bons Ares devido à sua localização. No início de Setembro começámos a vindimar as uvas com uma boa expressão aromática e com boa acidez. As características do ano 2010 na quinta dos Bons Ares deram origem a vinhos brancos, finos e elegantes.

VINIFICAÇÃO

As uvas de primeira escolha de qualidade, foram colhidas em pequenas caixas, e arrefecidas imediatamente durante 12h de maceração pelicular no centro de vinificação da própria Quinta dos Bons Ares. Passaram depois por uma segunda selecção na recepção antes de cair por gravidade nas prensas, onde utilizámos ciclos de prensagem suaves. O mosto limpo fermentou lentamente a baixa temperatura para manter o máximo de aromas.

O Bons Ares branco foi engarrafado 8 meses depois, na primavera de 2011.

NOTAS DE PROVA

Cor limpa, transparente e dourada. As primeiras sensações no cheiro são intensas, a flores e frutos tropicais (papaia, abacaxi, manga). Depois, com a agitação, aparecem notas mais frescas e mais penetrantes de feno cortado e citrinos.

Na boca, é muito expressivo, entra com gordura, preenchendo as nossas papilas, mas sempre com uma acidez presente que lhe confere um longo final, frescura e elegância.

GASTRONOMIA

Excelente como aperitivo, pode também ser servido com sopas e cremes. Acompanha sempre bem pratos de marisco, ostras, amêijoas, mexilhões ao vapor, peixe marinado (ceviche), e fumados. Experimente ainda com foie gras.



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 4,8 g/l.
pH 3,35



REGIÃO DEMARCADA