



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Rouge 2008

[“...l'équilibre et la complexité...”]

LE VIN

Le domaine dos Bons Ares est situé dans le Douro Supérieur, dans la municipalité de Vila Nova de Foz Côa, dans un terroir très spécifique en raison de ses sols granitiques et de son altitude (600m) qui confèrent aux raisins une acidité et un potentiel aromatique peu communs dans cette région.

L'autre particularité de ce vin est un blend entre l'ancien et le nouveau monde, entre les cépages traditionnels, comme le Touriga Nacional et le Touriga Franca et le Cabernet Sauvignon international, dans des cuves en granit et des robots en inox. Ce vin de la maison Ramos Pinto est un bon exemple de tradition innovante. Un classique moderne.

L'ANÉE

2008 a été une année exceptionnellement fraîche, en particulier dans le Douro Supérieur. Les températures douces de l'été ont permis une maturation lente, donnant des vins ayant une bonne acidité et une grande fraîcheur aromatique.

VINIFICATION

Les raisins ont été cueillis manuellement dans de petits conteneurs et immédiatement déchargés à la réception du centre de vinification du domaine dos Bons Ares. La fermentation a eu lieu à 100 % dans des cuves en inox, entre 25 et 28 degrés de température, suivie de deux semaines de macération. La fermentation malolactique a été réalisée dans des cuves (60 %) et dans des fûts de chêne (40 %). Le vin a séjourné 18 mois dans des fûts et des barriques de chêne français.

NOTES DÉGUSTATION

Couleur limpide et brillante, grenat, avec des tons rouges.

Nez très intense et séduisant, avec beaucoup de fruits, à dominante de fraises bien mûres et de baies. Le bois, très fondu, apporte une certaine complexité.

En bouche, le vin a une entrée douce, suivie d'une grande concentration de fruits, et a une structure et une finale longue. C'est un vin qui peut être apprécié jeune, pour sa concentration de fruit, ou vieux pour l'équilibre et la complexité qu'il peut atteindre.

GASTRONOMIE

Le Bon Ares 2008 est un vin très gastronomique à apprécier en particulier avec des œufs brouillés avec des « boletus edulis », un soufflé au fromage, un ragoût, un filet de bœuf au four. Idéal avec du fromage de brebis pas trop fait et des desserts aux fraises.



CÉPAGES

Touriga Nacional (50%)
Cabernet Sauvignon (40%)
Touriga Francesa (10%)



CONSERVATION

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



TEMPERATURE CONSERVATION

16°C - 18°C | 60,8 °F - 64,4 °F



Contient des sulfites.

Collé à l'albumine d'œuf

Alcool 14,5 % vol.

Acidité Totale 5,0 g/l

pH 3,6



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO