



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Rouge 2014

“...distinct, savoureux et plein, bien structuré et stylé.”

LE VIN

La vigne de Bons Ares est située dans l'un des rares affleurements granitiques de la région du Douro où le sol, d'une texture franco-aréneuse, et l'altitude élevée (600m) confèrent aux raisins de la fraîcheur, de la structure et un potentiel aromatique unique dans la région. Un classique avec la griffe Casa Ramos Pinto.

L'ANNÉE

2014 a été marquée par un hiver sec, un printemps chaud et un été particulièrement frais. La maturation des raisins rouges a été régulière et lente, ce qui nous a permis de vendanger des raisins expressivement fruités et équilibrés

VINIFICATION

Les raisins ont été cueillis manuellement dans des petites caisses et immédiatement réceptionnés au centre de vinification de la Quinta dos Bons Ares. La fermentation s'est déroulée 100% dans des cuves, suivie d'une macération longue. Après la fermentation malolactique, 50% du vin a été élevé pendant 14 mois dans des fûts et des barriques en chêne français de 2 et 3 ans. Le blend a été réalisé avant la mise en bouteille, au début du printemps 2016.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur intense cerise noire, nette et brillante. Arôme très expressif de violettes et fruits sauvages qui, en finale, donnent lieu à des notes de cacao et humus. En bouche il est présent, distinct, savoureux et plein, bien structuré et stylé. 2014 est un grand exemplaire du Bons Ares rouge.

GASTRONOMIE

Essayez le Bons Ares rouge 2014 comme apéritif servi avec de la charcuterie, des croquettes de viande, des feuilletés de *alheira* et des acras de Chaves. Le style de ce vin en fait un accompagnement idéal de plats aux saveurs plus intenses, gibier (sanglier à l'étuvée), chevreau rôti ou viandes rouges braisées.

A la fin du repas, à essayer avec un fromage affiné de brebis.



CÉPAGES

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

CONSERVATION

Garder les bouteilles couchées en un lieu frais, sec et à l'abri de la lumière.

TEMPÉRATURE CONSERVATION

16°C - 18°C | 60,8°F - 64,4°F

Contient des sulfites.

Alcool 14% vol.

Acidité Totale 54 g/l.

pH 3,6



RÉGION DÉLIMITÉE DU DOURO