



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Branco 2012

“É cheio e fresco ao mesmo tempo.”

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

A colheita de 2012 foi muito pequena no Douro inteiro, a seca e o tempo fresco em Junho, deram como resultado bagos de pequeno tamanho e com pouco peso, mas com grande concentração. Na Quinta dos Bons Ares 2012 foi um ano de excelente qualidade, equilíbrio e grande expressão aromática.

VINIFICAÇÃO

As uvas de primeira escolha são colhidas em pequenas caixas e arrefecidas imediatamente durante 12h de maceração pelicular, no centro de vinificação da Quinta dos Bons Ares. Segue-se uma segunda selecção, na recepção, antes de caírem por gravidade nas prensas onde utilizamos ciclos de prensagem suaves. O mosto limpo fermenta lentamente a baixa temperatura para manter o máximo de aromas. 10% fermenta e estagia durante 8 meses em barricas de carvalho francês. O Bons Ares branco 2012 foi engarrafado na Primavera de 2013.

NOTAS DE PROVA

Limpa e brilhante, a cor do Bons Ares Branco 2012 é amarela clara com reflexos dourados.

No primeiro ataque, distinguem-se notas citrinas e de buxos. Depois de agitar, surge um aroma intenso e fresco e no fim surgem aromas mais doces, de rosas e também de pêssego e pera.

Na boca entra com energia, finesse e presença. É cheio e fresco ao mesmo tempo. Os aromas citrinos e o toque mineral vão dando lugar a uma longa e agradável sensação.

GASTRONOMIA

Excelente como aperitivo, acompanha muito bem entradas de peixes fumados: arenque, salmão, truta...assim como saladas a base de marisco e de polvo. Aconselhamos experimentar com ouriços de mar. Como prato principal é o acompanhamento ideal de peixe em geral, intensifica o sabor de um bom robalo de mar (no forno ou cozido) e acompanha maravilhosamente o bacalhau frito. Também pode triunfar com pratos com caril.



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 6,6 g/l.
pH 3,05



REGIÃO DEMARCADA