

ESTABLISHED 1880
RAMOS PINTO
 PORTO & DOURO



BONS ARES BRANCO 2019

Características

PROVENIÊNCIA

Vinho: A Quinta dos Bons Ares está situada no Douro Superior, no concelho de Vila Nova de Foz Côa. Trata-se de um lugar muito específico devido aos solos graníticos e à sua altitude (600m), que conferem às uvas estrutura, acidez e um potencial aromático pouco usuais nesta região. Este vinho da Casa Ramos Pinto é um bom exemplo de tradição inovadora. Um clássico moderno.

Ano: O ano vitícola de 2019 foi muito seco, sobretudo na Quinta dos Bons Ares, com níveis de pluviosidade muito inferiores ao normal. As temperaturas registadas nos primeiros meses de 2019 foram elevadas e, por isso, adiantaram o ciclo vegetativo da vinha. Tudo indicava uma vindima precoce, mas as temperaturas amenas de Agosto e Setembro prolongaram este ciclo. Chuvas no início de Agosto vieram repor os níveis de água no solo, permitindo um perfeito final de maturação das uvas. A vindima de uvas brancas começou no início de Setembro e prolongou-se até final do mesmo mês.

Encepamento: 40% Sauvignon Blanc, 30% Rabigato e 30% Viosinho.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

A data de vindima de cada parcela é decidida depois de sucessivas provas de uva no campo. Após a decisão tomada, as uvas são vindimadas manualmente e transportadas para o centro de vinificação, separadas segundo a casta e a parcela. Segue-se uma maceração de cacho inteiro a frio por um período de, aproximadamente, 24 horas. As uvas frescas são prensadas suavemente e o mosto é transferido para as cubas subterrâneas, onde é feita a decantação. Segue-se assim o acerto da turbidez do mosto e dá-se início à fermentação. Cerca de 90% do vinho fermenta e estagia em cubas de inox e os restantes 10% em cascos de carvalho francês e austriaco de diferentes capacidades durante um período de 8 meses.

Engarrafamento: Final de Maio de 2020.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 14% vol.

Acidez Total: 6,7 g Ac.Tart./l.

pH: 3,05

Aspetto Visual: Cor brilhante, amarelo-pálida com reflexos dourados. Equilíbrio entre notas frescas de granito, buxo e aromas doces de flores brancas. Muito elegante.

Aspetto Olfativo: Surgem depois aromas suaves e maduros de frutas tropicais.

Aspetto Gustativo: Com uma entrada de boca cheia e envolvente, ressurgem as notas de frutos tropicais e de citrinos. Final intenso, fresco e longo.

O Bons Ares Branco 2019 é um vinho com características únicas: frescura e intensidade conferidas pela altitude e pelo solo granítico da Quinta. É um *blend* de castas fora do comum: mistura-se a intensidade e a expressão aromática do *Sauvignon Blanc* com uma base de Viosinho e Rabigato, castas tradicionais do Douro que lhe conferem seriedade e complexidade.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: Entre os 12 °C e 14 °C.

Acompanhamento: O Bons Ares Branco 2019 é um aperitivo ideal, e acompanha muito bem marisco e pratos de peixe grelhado.

Observações: Guardar a garrafa deitada em local fresco, seco e ao abrigo da luz.



PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (AxCxL)
Bons Ares 750 ml	6	7,7	304 x 239 x 155 mm = 0,0113 m³