

ESTABLISHED 1880
RAMOS PINTO
PORTO & DOURO



BONS ARES BRANCO 2025

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 (600 m), 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 inverno e a primavera foram marcados por elevada pluviosidade, enquanto as temperaturas relativamente baixas entre março e maio atrasaram o ciclo vegetativo da vinha. O grande desafio do ano de 2025 surgiu com a ausência de precipitação a partir de maio e com as temperaturas extremamente elevadas registadas desde o final de junho. Apesar destas condições exigentes na região, a especificidade do *terroir* da Quinta dos Bons Ares, que beneficia de temperaturas mais frescas, permitiu obter uvas de grande qualidade e produções bastante equilibradas. A vindima das castas brancas iniciou-se em meados de agosto, com o Sauvignon Blanc, e terminou na terceira semana de setembro, com o Rabigato. **Encepamento:** Sauvignon Blanc (41%), Rabigato (31%) e Viosinho (28%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

A data de vindima de cada parcela é decidida depois de sucessivas provas de uva no campo. Após tomada a decisão, 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, sem desengajar e esmagar, e o mosto é transferido para as cubas subterrâneas, onde é feita a decantação. Segue-se 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 austríaco de diferentes capacidades durante um período de 8 meses.

Engarrafamento: final de maio de 2026.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13% vol.

Acidez Total: 5,6 g Ac.Tart./l.

pH: 3,28

Aspeto Visual: Cor amarela brilhante, com reflexos dourados.

Aspeto Olfativo: Aroma expressivo e complexo, destacando-se, num primeiro momento, notas de flores doces, limão maduro e a marcada mineralidade do granito. Após agitação do copo, surgem aromas de fruta mais madura, elegantes e contidos, envolvidos por um subtil toque de erva cortada que reforça a frescura do conjunto.

Aspeto Gustativo: Na boca apresenta uma entrada sedosa e vibrante, confirmando a frescura e elegância prometida no aroma.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: Entre os 10 °C e 12 °C.

Acompanhamento: O Bons Ares Branco 2025 é um aperitivo ideal, e acompanha muito bem marisco e pratos de peixe grelhado.

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

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (AxCxL)
Bons Ares 750 ml	6	8,0	170 x 245 x 310 mm