

ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO



## BONS ARES BRANCO 2022

### 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.

O ano vitícola de 2022 foi um ano extremamente seco, de precipitação inferior a menos de metade do ano agrícola anterior. Na Quinta dos Bons Ares as temperaturas atingiram valores elevados no final da Primavera até ao final do Verão. As uvas apresentaram-se muito sãs e com grande potencial aromático, no entanto com menos intensidade de cor e níveis de açúcar mais baixos que o comum.

**Encepamento:** 45% Sauvignon Blanc, 35% Rabigato e 20% 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, 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:** Maio de 2023.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 13% vol.

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

**pH:** 3,21

**Aspetto Visual:** Cor brilhante, amarelo-pálido com reflexos dourados.

**Aspetto Olfativo:** O aroma é delicado e fresco no primeiro contacto. Depois de agitado, envolvem-nos sensações de frutas quentes, como pêras e nêspas e de frutas frescas, que nos lembram limões bem maduros.

**Aspetto Gustativo:** No ano de 2022, destacaram-se o volume e a intensidade de fruta no paladar, mantendo a elegância e a frescura que os vinhos brancos da Quinta dos Bons Ares sempre nos ofereceram.

#### CONSUMO

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

**Acompanhamento:** O Bons Ares Branco 2022 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

Bons Ares 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (kg)

8,0

CUBICAGEM (AxCxL)

170 x 245 x 310 mm