

ESTABLISHED 1880
RAMOS PINTO
 PORTO & DOURO



BONS ARES TINTO 2018

Características

PROVENIÊNCIA

Vinho: A vinha dos Bons Ares está situada num dos raros afloramentos graníticos da região do Douro onde o solo, de textura franco-arenosa, e a elevada altitude (600m) conferem às uvas frescura, estrutura e um potencial aromático único nesta região. Desde 1992, é um clássico do Douro com a assinatura da Casa Ramos Pinto.

Ano: O ano de 2018 ficou marcado por um Inverno muito seco e chuvas intensas na Primavera e início do Verão, assim como temperaturas frescas até ao final de Julho, razões que fizeram com que a vindima se atrasasse. Agosto e Setembro, dois meses cruciais na maturação das uvas, foram secos e quentes, permitindo atingir o estado de maturação desejado para a colheita. Os vinhos de 2018 têm uma elegância e frescura surpreendente.

Encepamento: 45% Cabernet Sauvignon, 40% Touriga Nacional e 15% Touriga Francesa.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Parcela a parcela e casta a casta, as uvas foram provadas, sucessivamente, no campo, até ser encontrado o momento ideal para vindimar. Chegadas à adega, as uvas foram desengaçadas, esmagadas e dirigidas para cubas de betão, nas quais fermentaram. Após a fermentação alcoólica, as películas mantiveram-se em contacto com o vinho, durante um longo período, até que a sensação de volume e a polimerização dos taninos fosse a desejada. Depois da fermentação maloláctica, 60% do vinho estagiou, durante 28 meses, em tonéis e barricas de carvalho francês de 2 e 3 anos, e 40% em cubas de betão. Depois de engarrafado, no início de 2021, seguiu-se um estágio de 1 ano, em garrafa. Este longo período de estágio, tanto em adega como em garrafa, permitem-nos desfrutar de um vinho “adulto” com o bouquet aromático e a estrutura que lhe são característicos, mantendo uma enorme vivacidade.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 15% vol.

Acidez Total: 5,9 g Ac.Tart./l.

pH: 3,37

Aspetto Visual: Cor grenat, limpa e brilhante.

Aspetto Olfativo: Grande vivacidade e frescura no nariz, onde se destacam aromas como morango e florais típicos da Touriga Nacional da Quinta dos Bons Ares. Mais profundamente, sentem-se aromas de evolução subtis, mais compotados, mas envolvidos pelos aromas torrados e fumados, resultado da longa maturação, em tonéis e barricas.

Aspetto Gustativo: Na entrada de boca a leveza e a elegância ressaltam, destaca-se fruta vermelha, o final é longo, fresco com taninos maduros e uma prolongada sensação de fruta. Estamos perante um vinho equilibrado com uma vasta complexidade de aromas polidos e refinados, com grande potencial de envelhecimento, tanto pelo tempo de estágio em adega como em garrafa. Sem dúvida um outro Douro não só pelo seu solo e altitude, mas também pelas castas que lhe dão origem.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: Entre os 16 °C e 18 °C.

Acompanhamento: O Bons Ares Tinto é ideal para pratos fortes de carne como vitela assada no forno, ou carnes vermelhas na brasa. Experimente, também, com lasanha vegetariana.

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

7,6

170 x 245 x 310 mm