

ESTABLISHED 1880
RAMOS PINTO
PORTO & DOURO



QUINTA DOS BONS ARES TOURIGA NACIONAL TINTO 2024

Características

PROVENIÊNCIA

Vinho: A vinha dos Bons Ares está situada num dos raros afloramentos graníticos da região do Douro onde os solos franco-arenosos e a elevada altitude (600m) conferem às uvas uma frescura, estrutura e expressão aromática singulares na região. Nesta Quinta, a Touriga Nacional assume particular destaque, proveniente de vinhas com cerca de 40 anos, revelando um perfil único e diferenciador.

Ano: O inverno foi chuvoso, seguido de uma primavera marcada por alguns aguaceiros e de um verão muito seco. O ciclo vegetativo revelou-se notavelmente precoce em todas as fases, impulsionado pela boa disponibilidade de água no solo e pelas temperaturas amenas da primavera. Nos meses de julho e agosto registaram-se temperaturas elevadas, determinantes para uma maturação equilibrada das uvas.

Na Quinta dos Bons Ares, a Touriga Nacional foi vindimada nas duas últimas semanas de setembro, apresentando um estado de maturação perfeito, com excelente potencial aromático, taninos maduros e uma notável preservação da acidez. Um grande ano, rico e elegante, que marca da melhor forma a estreia do Quinta dos Bons Ares Touriga Nacional 2024.

Encepamento: 100% Touriga Nacional.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas provenientes das parcelas de Touriga Nacional da Quinta dos Bons Ares são provadas sucessivamente na vinha, até ser identificado o momento ideal para a vindima. À chegada à adega, as uvas são desengaçadas, esmagadas e encaminhadas para lagares de granito, onde decorrem cerca de dois terços da fermentação. Os lagares são pisados a pé durante cerca de três horas no primeiro dia, sendo posteriormente realizada apenas a submersão da manta, duas vezes por dia. O último terço da fermentação decorre em balseiros de carvalho francês, já sem a presença das películas. Este método de vinificação permite preservar ao máximo a acidez natural, controlar a quantidade e qualidade dos taninos e potenciar a leveza e elegância que definem o perfil deste vinho. O estágio teve a duração de 16 meses em carvalho francês: 75% em toneis, 15% em barricas novas e 10% em barricas de segundo vinho. O Quinta dos Bons Ares Touriga Nacional 2024 foi engarrafado no início de maio de 2026.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 14% vol.

Acidez Total: 5,4 g Ac.Tart./l.

pH: 3,58

Aspeto Visual: Cor granada aberta, limpa e brilhante.

Aspeto Olfativo: Desde o primeiro impacto aromático, destaca-se a expressão do granito, num perfil puro, fresco e mineral. Aos poucos, surgem notas delicadas e envolventes de ginja, morango e violeta, acompanhadas por um subtil toque de cacau, proveniente de um estágio em madeira discreto e perfeitamente integrado.

Aspeto Gustativo: Na boca, a fruta prolonga-se numa prova leve, elegante e de grande frescura, com um final longo e harmonioso.

CONSUMO

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

Acompanhamento: O Quinta dos Bons Ares Tinto é ideal para pratos 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 protegido da luz.

PRODUTO

Quinta dos Bons Ares Tinto 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (kg)

8,0

CUBICAGEM (AxCxL)

170 x 245 x 310 mm