



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Blanc 2016

“Texture fine et élégante, avec une finale extrêmement longue.”

LE VIN

La Quinta dos Bons Ares est située dans le Douro Supérieur, dans la circonscription de Vila Nova de Foz Côa, sur l'un des rares affleurements granitiques de la région du Douro où le sol, d'une texture franco-aréneuse, et l'altitude élevée (600 mètres) confèrent aux raisins de la fraîcheur, de la structure et un potentiel aromatique unique dans la région.

L'ANNÉE

Le printemps 2016 a été froid et pluvieux, raison pour laquelle la vendange à la Quinta dos Bons Ares débuta 2 semaines plus tard que d'habitude. Les raisins ont complété une bonne maturation, en préservant l'acidité, ce qui s'est traduit en un vin de grande expression et complexité aromatique, mais toujours avec la fraîcheur qui lui est caractéristique.

VINIFICATION

Pour ce vin, une première sélection a été réalisée en termes de qualité des raisins, cueillis et placés dans de petites boîtes et ensuite refroidis tout au long de 12 heures de macération pelliculaire au centre de vinification de la Quinta dos Bons Ares. S'ensuit une deuxième sélection des raisins à la réception, avant qu'ils ne tombent par gravité dans les presses où ils ont été soumis à de suaves cycles de pressage. Le moût nettoyé a fermenté lentement, à basse température, afin de garder le maximum d'arôme. 10% a fermenté et séjourné pendant 8 mois dans des barriques en chêne français. Le Bons Ares blanc 2016 a été mis en bouteille au printemps 2017.

NOTES DE DÉGUSTATION

Net, transparent et brillant, le Bons Ares Blanc 2016 présente une belle robe dorée avec des reflets verdâtres. Nez puissant et captivant, avec de légères notes florales et des arômes citriques frais. Plein et ample en bouche, avec la pureté et la fraîcheur minérale qui caractérise les vins des sols granitiques de la Quinta dos Bons Ares. Texture fine et élégante, avec une finale extrêmement longue.

GASTRONOMIE

Excellent comme apéritif, le Bons Ares blanc 2016 s'harmonise aussi avec des plats de fruits de mer crus (huîtres) ou cuisinés tels les palourdes Bulhão Pato. Idéal avec des plats de poisson. A essayer avec un tartare de thon ou du thon braisé. Egalement savoureux avec des viandes blanches, compensant la succulence d'un poulet paysan au four. Si vous préférez le servir avec des plats végétariens, nous recommandons par exemple le fenouil gratiné.



CÉPAGES

Sauvignon Blanc (40%)
Cépages traditionnels du Douro (60%)

CONSERVATION

Garder la bouteille couchée en un lieu frais, sec et à l'abri de la lumière.

TEMPÉRATURE CONSERVATION

11°C - 13°C | 52°F - 55°F

Contient des sulfites.
Alcool 13,5% vol.
Acidité Totale 5,4 g/l.
pH 3,2



RÉGION DÉLIMITÉE DU DOURO