

Bons Ares Blanc 2012

“Il est ample et frais en même temps.”

LE VIN

La Quinta dos Bons Ares est située dans le Douro Supérieur, dans la municipalité de Vila Nova de Foz Côa, dans un terroir très spécifique en raison de ses sols granitiques et de son altitude (600 m) qui confèrent aux raisins une acidité et un potentiel aromatique inhabituels dans cette région. L'autre particularité de ce vin est le mélange entre le nouveau et l'ancien monde, entre les cépages traditionnels, comme le Viosinho et le Rabigato, et le Sauvignon Blanc international. Ce vin de la Maison Ramos Pinto est un bon exemple de tradition innovante. Un classique moderne.

L'ANÉE

La cueillette de 2012 a été très faible dans l'ensemble du Douro, la sécheresse et le temps frais en juin ont eu pour résultat des grains de petite taille et légers, mais avec une grande concentration. Dans la Quinta dos Bons Ares, 2012 a été une année d'excellente qualité, d'équilibre et de grande expression aromatique.

VINIFICATION

Les raisins de premier choix sont cueillis dans de petites caisses et refroidis immédiatement pendant une macération pelliculaire de 12 heures au centre de vinification de la Quinta dos Bons Ares. Une seconde sélection a lieu, à la réception, avant que les raisins ne tombent par gravité dans les presses où nous utilisons des cycles de pressage suaves. Le moût propre fermente lentement à basse température pour maintenir le maximum d'arômes. 10 % fermente et vieillit pendant 8 mois dans des fûts de chêne français. Le Bons Ares blanc 2012 a été mis en bouteille au printemps 2013.

NOTES DÉGUSTATION

Propre et lumineux, le Bons Ares blanc 2012 est jaune clair avec des reflets dorés. Lors de la première attaque, des notes d'agrumes et de buis se distinguent. Une fois agité, un arôme intense et frais apparaît et des arômes plus sucrés de roses, mais aussi de pêche et de poire surgissent à la fin. En bouche, il entre avec énergie, finesse et présence. Il est ample et frais en même temps. Les arômes d'agrumes et la touche minérale cèdent la place à une sensation longue et agréable.

GASTRONOMIE

Excellent en apéritif, il accompagne très bien des entrées de poissons fumés : hareng, saumon, truite... ainsi que des salades à base de fruits de mer et de poulpe. Nous vous conseillons de l'essayer avec des oursins.

En plat principal, il est l'accompagnement idéal des poissons en général, il intensifie la saveur d'un bon bar (au four ou cuit) et accompagne à merveille la morue frite. Ce vin peut également être parfait avec des plats au curry.



CÉPAGES



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

CONSERVATION



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

TEMPÉRATURE CONSERVATION



11°C - 13°C | 51,8 °F - 55,4 °F

Contient des sulfites.
Alcool 13,5 % vol.
Acidité Totale 6,6 g/l
pH 3,05

