ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Blanc 2010

"...très expressif...finale longue, sa fraicheu et son élégance."

LE VIN

Le domaine dos Bons Ares est situé 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 (600m) qui confèrent aux raisins une acidité et un potentiel aromatique peu communs dans cette région. L'autre particularité de ce vin est un blend entre l'ancien et le nouveau 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 la tradition innovante. Un classique moderne.

L'ANÉE

L'été 2010 a été précédé de fortes précipitations en hiver et au printemps, ce qui a permis au sol d'accumuler de bonnes réserves en eau, ce qui est donc un bon indicateur de qualité. L'été chaud de 2010 a été plus suave dans le domaine dos Bons Ares en raison de sa localisation. Au début du mois de Septembre nous avons commencé la vendange des raisins ayant une bonne expression aromatique et une bonne acidité. Les caractéristiques de l'année 2010 dans le domaine dos Bons Ares ont donné naissance à des vins blancs, fins et élégants.

VINIFICATION

Les raisins de qualité première choix ont été cueillis dans de petites caisses et immédiatement refroidis pendant les 12 heures de macération pelliculaire dans le centre de vinification du domaine dos Bons Ares. Ils sont ensuite passés par une seconde sélection à la réception avant de tomber par gravité dans les presses où nous utilisons des cycles de pressage suaves. Le moût propre a fermenté lentement à basse température pour conserver un maximum d'arômes.
Le Bons Ares blanc a été mis en bouteille huit mois plus tard, au printemps 2011.

NOTES DÉGUSTATION

Couleur limpide, transparente et dorée. Les premières sensations de l'odeur sont intenses, des odeurs de fleurs et de fruits tropicaux (papaye, ananas, mangue). Puis, avec l'agitation, apparaissent des notes plus fraiches et plus pénétrantes de foin coupé et d'agrumes.
En bouche, il est très expressif, il entre gras, remplissant nos papilles, mais toujours avec une acidité présente qui lui confère sa finale longue, sa fraicheur et son élégance.

GASTRONOMIE

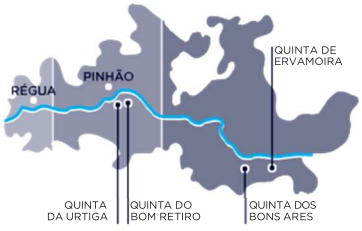
Excellent en apéritif, il peut également être servi avec des soupes et des crèmes. Il accompagne toujours bien les plats de fruits de mer, les huîtres, les palourdes, les moules cuites à la vapeur, le poisson mariné (ceviche), et les aliments fumés. Essayez aussi avec du foie gras.

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

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

TEMPERATURE CONSERVATION
11ºC - 13ºC | 51,8 ºF -55,4 ºF

Contient des sulfites.
Alcool 13,5 % vol.
Acidité Totale 4,8 g/l
pH 3,35



REGIÓN DÉMARQUÉE DU DOURO