ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Blanc 2013

[“Un vin savoureux et équilibré.”]

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 structure, une acidité et un potentiel aromatique peu communs dans cette région. L'autre particularité de ce vin est le *blend* entre le nouveau et le vieux 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

L'année 2013 a été une excellente année de production pour nos vignes de la Quinta dos Bons Ares. Les caractéristiques de l'année, notamment un hiver pluvieux et les excellentes conditions constatées au printemps et en été, ont permis une récolte assez abondante et de grande qualité qui est entrée dans le chai avant le début de la saison des pluies d'équinoxe.

VINIFICATION

Après une première sélection de raisins de qualité, les raisins on été cueillis et mis en caisses pour être immédiatement refroidis pendant 12 heures de macération pelliculaire dans le centre de vinification de la Quinta dos Bons Ares. Après une deuxième sélection, lors de la réception, les raisins tombent par gravité dans les presses subissant des cycles de pressurage doux. Le moût propre a fermenté lentement à basse température pour conserver un maximum d'arômes, 10 % ayant fermenté et vieilli pendant 8 mois dans des barriques en chêne français. Le Bons Ares blanc 2013 a été mis en bouteille au printemps 2014.

NOTES DÉGUSTATION

Le Bons Ares blanc 2013 a une robe claire et lumineuse, jaune avec des reflets verdâtres. Un arôme intense, avec une prédominance d'arômes de pêche mûre, de foin et de fleurs blanches dévoilant des notes d'agrumes de citron vert et de pamplemousse. En bouche, il est doux et structuré, révélant une excellente acidité. Les mêmes notes aromatiques que nous trouvons en nez prédominent. Finale très minérale. Un vin savoureux et équilibré.

GASTRONOMIE

À déguster à l'apéritif ou pour accompagner des fruits de mer crus (huîtres et oursins) ou cuisinés (palourdes, pousse-pieds et crevettes). Il est sans aucun doute idéal avec des sushis et des sashimis. Excellent avec des plats froids comme les salades de poulpe, de morue ou de buccins, il accompagne agréablement un merlan au four servi froid avec de la mayonnaise.

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

TEMPERATURE CONSERVATION

11ºC – 13ºC | 51,8 ºF –55,4 ºF

Contient des sulfites.
Alcool 13 % vol.
Acidité Totale 6,1 g/l
pH 3,13

REGIÓN DÉMARQUÉE DU DOURO