ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Blanc 2018

["...un vin expressif et complet."]

LE VIN

La Quinta dos Bons Ares est située dans le Douro Supérieur, dans la circonscription de Vila Nova de Foz Côa. Il s'agit d'un endroit très spécifique en raison des sols granitiques et de l'altitude (600m), qui confèrent aux raisins de la structure, de l'acidité et un potentiel aromatique peu usuels dans la région. Une autre particularité est le fait que le Bons Ares Blanc constitue un blend entre le nouveau et le vieux monde, entre les cépages traditionnels, comme le Viosinho et le Rabigato, et l'international Sauvignon Blanc. Ce vin de la Casa Ramos Pinto est un bon exemple de tradition novatrice. Un classique moderne.

L'ANNÉE

L'hiver froid de 2018 a restitué sa normalité au cycle végétal de la vigne. La pluie intense du printemps et début de l'été, tout comme la continuité des températures fraîches, ont non seulement retardé la vendange, mais également nui aux travaux dans la vigne, ce qui a constitué un grand défi pour notre équipe de viticulture et pour la région du Douro. Août et septembre, les deux mois cruciaux pour la maturation des raisins, ont été extrêmement secs et chauds, nous permettant ainsi d'atteindre l'état souhaité pour la récolte. La vendange des raisins blancs à la Quinta dos Bons Ares débuta le 4 septembre, avec une maturité excellente et une bonne acidité.
Le profil du Bons Ares blanc 2018 est définitivement élégant.

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'ensuivit 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 son potentiel aromatique. 10% a fermenté et séjourné pendant 7 mois dans des barriques en chêne français. Le Bons Ares blanc 2018 a été mis en bouteille au printemps 2019.

NOTES DE DÉGUSTATION

Aspect brillant et couleur agrume. Le Bons Ares blanc 2018 révèle de la fraîcheur dans l'arôme, pamplemousse et buis, typiques du Sauvignon Blanc ; notes tropicales et une complexité florale caractéristiques du Viozinho, un cépage qui s'est projeté en 2018 par son expression aromatique. L'attaque en bouche possède une texture suave et dense, mettant toujours en évidence l'acidité nette et précise qui caractérise ce vin d'origine granitique. Le Bons Ares blanc 2018 est un vin expressif et complet.

GASTRONOMIE

Nous recommandons toujours le Bons Ares blanc comme apéritif et pour accompagner les fruits de mer. La cuvée 2018 est spécialement intéressante avec des crustacés, des étrilles ou du homard cuit accompagné de mayonnaise. Pour les végétariens, nous suggérons un taboulé ou une lasagne d'épinards. Idéal avec un fromage mi-affiné de chèvre et une compote d'abricots

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.

TEMPÉRETURE CONSERVATION
11ºC – 13ºC | 52ºF – 55ºF

Contient des sulfites.
Alcool 14% vol.
Acidité Totale 5,7 g/l.
pH 3,22

RÉGION DÉLIMITÉE DU DOURO