



# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## BONS ARES

Tinto 2005

“...é longo, reaparecem notas de pimenta e outras de esteva e frutos maduros.”

### O VINHO

A Quinta dos Bons Ares está situada no Douro Superior, no concelho de Vila Nova de Foz Côa, num terroir muito específico devido aos seus solos graníticos e à sua altitude, que conferem às uvas uma acidez e um potencial aromático pouco usuais nesta região. A outra particularidade deste vinho é o blend entre o novo e o velho mundo, entre as castas tradicionais, como Touriga Nacional e Touriga Franca e o internacional Cabernet Sauvignon. Este vinho da Casa Ramos Pinto é um bom exemplo de tradição inovadora. Um clássico moderno.

### O ANO

2005 foi um ano que produziu vinhos bons e interessantes, apesar das condições extremamente secas.

Os vinhos mostravam sinais de grande stress no final de Agosto.

O último Inverno tinha sido extremamente seco. Houve uma grande preocupação relativamente à vindima desse ano quando Agosto chegou ao fim sem sinais de chuva.

No início de Setembro o tempo alterou-se e uma chuva constante caiu durante alguns dias da colheita. A chuva deu lugar a um céu limpo, oferecendo as condições ideais, noites frescas e orvalho intenso, para o resto da vindima.

### VINIFICAÇÃO

No centro de vinificação, situado ao pé das vinhas, foram recepcionadas as uvas colhidas à mão em caixas de 150 kg. O processo de vinificação foi clássico, a recepção cuidada e a fermentação foi realizada em cubas de inox à temperatura de 25°C a 28°C. A maceração foi longa e, após fermentação maloláctica em cuba, o vinho estagiou 6 meses em barricas de 225 litros de carvalho francês. Dois invernos na quinta facilitaram uma estabilização tartárica natural. O vinho foi colado com albumina de ovo em Maio de 2007 e engarrafado no mês de Junho desse mesmo ano.

### NOTAS DE PROVA

Cor ruby, límpida e intensa.

Aromas de chocolate, pimenta e ameixa preta.

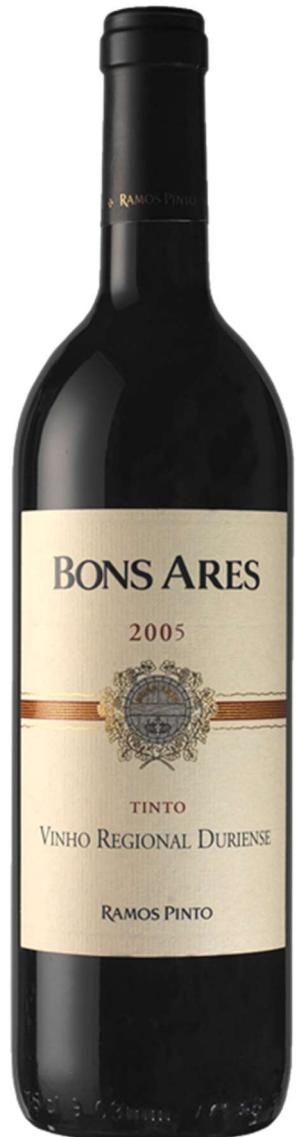
Na boca é um vinho estruturado, com grande capacidade de envelhecimento, mas com um volume que lhe permite ser consumido mesmo jovem.

O final de boca é longo, reaparecem notas de pimenta e outras de esteva e frutos maduros.

Denota uma boa maturação, equilíbrio e corpo.

### GASTRONOMIA

Combina muito bem com pratos de caça, assados e estufados. É óptimo para acompanhar queijos fortes no final da refeição.



#### CASTAS

Touriga Nacional (55%)  
Cabernet Sauvignon (35%)  
Touriga Franca (10%)

#### CONSERVAÇÃO

Guardar a garrafa deitada em local fresco, seco e ao abrigo da luz.

#### TEMPERATURA

18°C - 20°C | 64,4°F - 68°F

Contém sulfitos.  
Colado com albumina de ovo  
Álcool 14,5% vol.  
Acidez Total 5,2 g/l.  
pH 3,58



REGIÃO DEMARCADA