



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Blanc 2009

“...très intense...acidité équilibrée et d’une grande persistance.”

LE VIN

Le vin Bons Ares blanc est produit dans le domaine de la Quinta dos Bons Ares, situé dans la région du Haut-Douro, sur la commune de Vila Nova de Foz Côa, dans un terroir très spécifique en raison de ses sols granitiques et de son altitude, ce qui confère aux raisins 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 Viosinho et Rabigato, et l’international Sauvignon Blanc. Ce vin de la Maison Ramos Pinto est un bon exemple de tradition novatrice. Un classique moderne.

L’ANÉE

La chaleur extrême qu’a connue le Haut-Douro au cours de l’été 2009 n’ayant pas coïncidé avec la maturation des raisins blancs de la Quinta dos Bons Ares, les vendanges se sont réalisées 10 jours avant la date habituelle. Les températures modérées et les nuits fraîches qui se sont faites sentir pendant la période de maturation ont favorisé la formation de précurseurs aromatiques dans les raisins. La production s’est révélée bonne en quantité et excellente en qualité.

VINIFICATION

Recueillis dans de petites caisses, les raisins sont sélectionnés dès leur réception au centre de vinification de la Quinta dos Bons Ares ; un tiers d’entre eux sont soumis à une macération pelliculaire pendant 12 heures, le reste étant directement pressé. Le moût filtré fermente lentement à basse température afin de conserver le maximum d’arômes. Le Bons Ares blanc a été mis en bouteille 8 mois après, au cours du Printemps 2010.

NOTES DÉGUSTATION

Robe jaune clair, aux reflets verdâtres, en permanence transparente et brillante.

Au nez, la première impression est très intense ; les notes variétales du Sauvignon Blanc, du buis et du cassis ressortent avant de laisser place aux arômes plus délicats du Viosinho, de la pêche et de l’abricot et aux notes florales. En bouche, la structure est conférée par le Rabigato, ainsi que par les notes plus minérales et d’agrumes. Il est doté d’une acidité équilibrée et d’une grande persistance.

GASTRONOMIE

Sa fraîcheur permet de le boire en apéritif. Il accompagne bien les plats de fruits de mer et de poisson cru. Il se révèle parfait avec les sardines grillées et les poissons gras tels que le saumon grillé et le thon mariné, entre autres.



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

11°C - 13°C | 51,8 °F - 55,4 °F

Contient des sulfites.
Alcool 14 % vol.
Acidité Totale 4,90 g/l
pH 3,4



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO