ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Branco 2006

> "Aroma intenso a frutos tropicais, aparecendo depois notas minerais e de frutos maduros."

O VINHO

A Quinta dos Bons Ares está situada no Douro Superior, no concelho de Vila Nova de Foz Côa. Trata-se de um lugar muito específico devido aos solos graníticos e à sua altitude (600m), que conferem às uvas estrutura, acidez e um potencial aromático pouco usuais nesta região. Este vinho da Casa Ramos Pinto é um bom exemplo de tradição inovadora. Um clássico moderno.

O ANO

O ano 2006 no Douro foi um ano variável, quente e de elevada maturação.
Na Quinta dos Bons Ares, a vindima foi mais tardia comparativamente com a da Quinta de Ervamoira.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente e, depois de seleccionadas, maceraram durante 12 horas. O mosto limpo fermentou em cubas de Inox a baixa temperatura. O vinho foi engarrafado seis meses após a fermentação.

NOTAS DE PROVA

Cor limpa e brilhante, com reflexos dourados.
Aroma intenso a frutos tropicais, aparecendo depois notas minerais e de frutos maduros.
O ataque é redondo, macio, cheio, com fruta madura e fresca. Surgem aromas minerais e citrinos.
O final é suave e persistente.

GASTRONOMIA

Ideal com como aperitivo, com entradas frias, saladas, mariscos e pratos de peixe.

CASTAS
Sauvignon Blanc(40%)
Castas tradicionais do Douro (60%)

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

TEMPERATURA
11ºC – 13ºC | 52ºF – 55ºF

Contém sulfitos.
Álcool 13,5% vol.
Acidez Total 5,10 g/l.
pH 3,29

REGIÃO DEMARCADA