



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Branco 2021

[“...volume e fruta...”]

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 vitícola de 2021 ficou marcado por um verão muito fresco. As boas reservas de água no solo e as temperaturas relativamente altas no início da Primavera, aceleraram o início do ciclo vegetativo. O ciclo avançou sem percalços e as temperaturas mantiveram-se amenas até final. Apesar da existência de algumas chuvas em Setembro, as nossas uvas brancas da Quinta do Bons Ares, já tinham sido praticamente todas vindimadas até meados do mês. O Bons Ares Branco de 2021 destaca-se pela frescura de sabores e aromas.

VINIFICAÇÃO

A data de vindima de cada parcela é decidida depois de sucessivas provas de uva no campo. Após a decisão tomada, as uvas são vindimadas manualmente e transportadas para o centro de vinificação, separadas segundo a casta e a parcela. Segue-se uma maceração de cacho inteiro a frio por um período de, aproximadamente, 24 horas. As uvas frescas são prensadas suavemente e o mosto é transferido para as cubas subterrâneas, onde é feita a decantação. Segue-se assim o acerto da turbidez do mosto e dá-se início à fermentação. Cerca de 90% do vinho fermenta e estagia em cubas de inox e os restantes 10% em cascos de carvalho francês e austríaco de diferentes capacidades durante um período de 8 meses. Este vinho foi engarrafado em meados de Maio de 2022.

NOTAS DE PROVA

Cor brilhante, amarelo-pálido com reflexos dourados. Antes de agitar o aroma é fino e elegante, frutos amarelos como a nêspersas e peras e um delicado aroma a flores brancas. Depois de arejar ligeiramente surgem aromas mais intensos e quentes como o de abacaxi e maracujá acompanhados pela sensação fresca do bucho. A entrada é suave em boca que cresce em volume e fruta, terminando longo com sensação de citrinos maduros e sempre com uma acidez que o equilibra de início ao fim.

GASTRONOMIA

O Bons Ares Branco 2021 é um aperitivo ideal, e acompanha muito bem marisco, pratos de peixe tais como sushi e saladas.



CASTAS
Sauvignon Blanc (44%)
Viosinho (31%)
Rabigato (25%)

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

TEMPERATURA
12°C – 14°C | 52°F – 55°F

Contém sulfitos.
Álcool 13,5% vol.
Acidez Total 6,5 g/l.
pH 3,09

REGIÃO DEMARCADA

