



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Blanc 2011

“En bouche il brille par son acidité, c’est un vin blanc corsé et avec une finale pleine de complexité.”

LE VIN

La Quinta dos Bons Ares est située dans le Douro Supérieur, dans la circonscription de Vila Nova de Foz Côa, sur un terroir très particulier en raison de ses sols granitiques et de l’altitude (600 mètres). Ce sont ces facteurs qui confèrent aux raisins une acidité et un potentiel aromatique peu usuels dans la 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 Casa Ramos Pinto est un bon exemple de tradition novatrice. Un classique moderne.

L’ANNÉE

2011 a été marquée par une vague de chaleur qui s’est fait sentir fin juin, provoquant ainsi une légère diminution de la production. S’ensuit un mois de juillet plus frais que d’habitude, suivi d’un août et d’un début septembre chauds. Face à ces circonstances, les raisins blancs de la Quinta dos Bons Ares ont été vendangés plus tôt, la première semaine de septembre, afin qu’ils gardent leur acidité et pour éviter la surmaturation. C’est ainsi que nous avons obtenu la fraîcheur souhaitée et l’arôme intense caractéristiques du Bons Ares blanc.

VINIFICATION

Pour ce vin, nous avons fait un premier choix de qualité des raisins, cueillis et placés dans de petites caisses, et d’immédiat refroidis pendant 12 heures de macération pelliculaire au centre de vinification à la Quinta dos Bons Ares. Il y eut ensuite une deuxième sélection, au moment de la réception, lorsque les raisins tombent par gravité dans les presses où nous utilisons des cycles de pressage légers. Le moût nettoyé a fermenté lentement à basse température pour garder le maximum d’arômes, et 10% ont fermenté et séjourné pendant 8 mois dans des barriques en chêne français. Le Bons Ares blanc 2011 a été mis en bouteille au printemps 2012.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe limpide et transparente avec des reflets jaune-verdâtre. Arôme intense, douceâtre, de poire, pêche et papaye avec des notes rafraîchissantes de zeste de citron vert et foin coupé. En bouche il brille par son acidité. C’est un vin blanc corsé et avec une finale pleine de complexité.

GASTRONOMIE

Excellent comme apéritif, pouvant aussi être servi avec des soupes et des crèmes froides ou chaudes. Accompagne toujours bien les plats de crustacés, les huîtres, les pouce-pieds, les palourdes, les moules à la vapeur, le poisson mariné (ceviche), les crevettes et les fumés. Nous le conseillons en particulier avec des coquilles St. Jacques au gratin et un soufflé aux crevettes. Idéal avec des plats de poisson tels le colin cuit à la mayonnaise ou le loup de mer au sel.



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.

TEMPÉRATURE CONSERVATION

11°C - 13°C | 52°F - 55°F

Contient des sulfites.
Alcool 13,5% vol.
Acidité Totale 6,4 g/l.
pH 3,1



RÉGION DÉLIMITÉE DU DOURO