



ESTABELECIDO 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Rouge 2005

["...longue, réapparition de notes de poivre et d'autres de bruyère et de fruits mûrs."]

LE

La Quinta dos Bons Ares est située dans la région du Douro Superior, dans la circonscription de Vila Nova de Foz Côa, sur un terroir très particulier en raison de ses sols granitiques et de son altitude, qui confèrent 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 Touriga Nacional et Touriga Franca, et l'international Cabernet Sauvignon. Ce vin de la Casa Ramos Pinto est un bon exemple de tradition novatrice. Un classique moderne.

VIN

L'ANÉE

L'année 2005 a produit des vins bons et intéressants, malgré des conditions d'extrême sécheresse. Fin août, les vignobles donnaient signe d'un grand stress hydrique. Le dernier hiver avait été très sec. Une grande préoccupation s'est installée relativement à la vendange, puisque le mois d'août se terminait sans signe de pluie. Début septembre, il y eut un changement de temps et une pluie constante s'est mise à tomber les premiers jours de la vendange. La pluie a ensuite cédé le pas à un ciel bleu, offrant les conditions idéales, nuits fraîches et une rosée intense, pour terminer la vendange.

VINIFICATION

La vendange de 2005 a été marquée par un hiver sec et un été chaud ; les raisins ont atteint la maturation deux semaines plus tôt qu'à l'accoutumée et ont été récoltés au mois de septembre. Au centre de vinification, situé au pied des vignobles, les raisins cueillis manuellement ont été réceptionnés dans des caisses de 150 kg. Le processus de vinification s'est fait normalement, la réception a été faite avec soin et la fermentation a eu lieu dans des cuves en inox à une température variant entre 25 et 28°C. Après une longue macération et une fermentation malolactique en cuve, le vin a reposé pendant 6 mois dans des tonneaux en chêne français de 225 litres. Deux hivers dans le domaine ont favorisé la stabilisation tartrique naturelle. Le vin a été collé avec de l'albumine d'œuf en mai 2007 et mis en bouteille au mois de juin suivant.

NOTES DÉGUSTATION

Robe rubis, limpide et intense.

Arômes de chocolat, poivre et prune noire.

En bouche, c'est un vin structuré, avec une grande capacité de vieillissement, mais avec un volume lui permettant d'être consommé jeune. Finale en bouche longue, réapparition de notes de poivre et d'autres de bruyère et de fruits mûrs.

Fait preuve d'une bonne maturation, d'équilibre et de corps.

GASTRONOMIE

Se marie très bien avec les plats de gibier, les viandes rôties et à l'étouffée. Parfait pour accompagner les fromages forts à la fin du repas.



CÉPAGES

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

CONSERVATION

Conservé la bouteille couchée dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière.

TEMPERATURE CONSERVATION

18°C - 20°C | 64,4 °F - 68 °F

Contient des sulfites.
Collé à l'albumine d'œuf
Alcool 14,5 % vol.
Acidité Totale 5,2 g/l
pH 3,58



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO