



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Blanc 2008

“...expressif au plan aromatique, a de la finesse et une bonne acidité.”

LE VIN

La Quinta dos Bons Ares se situe dans le Douro Supérieur, sur la commune de Vila Nova de Foz Côa, dans un terroir très spécifique, en raison de ses sols granitiques et de son altitude, qui confèrent au raisin une acidité et un potentiel aromatique peu fréquents dans cette région. L'autre particularité de ce vin, c'est qu'il a toujours résulté d'un mariage entre le vieux et le nouveau monde, entre les cépages traditionnels, comme le Viosinho et le Rabigato, et l'international Sauvignon Blanc. Avec ce vin, la maison Ramos Pinto nous donne à découvrir un bel exemple de tradition novatrice. Un classique moderne.

L'ANÉE

2008 a été une excellente année pour les blancs : des températures fraîches, une bonne acidité, une maturation lente et un raisin en parfait état sanitaire.

VINIFICATION

La vendange des blancs 2008 dans la Quinta dos Bons Ares a commencé la troisième semaine de septembre, après une lente maturation. À noter pour cette vendange le bon état sanitaire du raisin et une bonne acidité, deux caractéristiques nécessaires pour atteindre nos objectifs. Les raisins, récoltés dans de petites caisses, ont été sélectionnés à leur réception dans le centre de vinification de la Quinta dos Bons Ares ; un tiers a été soumis à une macération pelliculaire pendant douze heures, le reste étant directement pressé. Le moût limpide a fermenté lentement à basse température pour préserver le maximum d'arômes. Le Bons Ares blanc a été mis en bouteille huit mois plus tard.

NOTES DÉGUSTATION

Robe jaune pâle, avec des reflets de paille, transparente et brillante. Arôme frais et intense, avec une prédominance des arômes minéraux, auxquels succèdent des notes citronnées, pour finir avec un arôme de buis et de fruits rouges. En bouche, vin équilibré, avec une entrée crémeuse. Il est expressif au plan aromatique, a de la finesse et une bonne acidité. Long et persistant.

GASTRONOMIE

Sa fraîcheur fait qu'on peut le boire comme apéritif ou avec des fruits de mer (des huîtres, en particulier). Parfait avec du poisson grillé. Les plus audacieux pourront le boire pour accompagner de la viande au barbecue.



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 13,5 % vol.
Acidité Totale 5,50 g/l
pH 3,25



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO