



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES BRANCO 2022

“Destacaram-se o volume e a intensidade de fruta no paladar, mantendo a elegância e a frescura”.

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 2022 foi um ano extremamente seco, de precipitação inferior a menos de metade da do ano agrícola anterior. Na Quinta dos Bons Ares as temperaturas atingiram valores elevados no final da Primavera até ao final do Verão. As uvas apresentaram-se muito sãs e com grande potencial aromático, no entanto com menos intensidade de cor e níveis de açúcar mais baixos que o comum.

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, sem desengajar e esmagar, e o mosto é transferido para as cubas subterrâneas, onde é feita a decantação. Segue-se 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 Maio de 2023.

NOTAS DE PROVA

Brilhante, amarelo pálido com reflexos dourados. O aroma é delicado e fresco no primeiro contacto. Depois de agitado, envolve-nos em sensações de frutas quentes, como peras e nêspersas, e de frutas frescas, que nos lembram limões bem maduros. No ano de 2022, destacaram-se o volume e a intensidade de fruta no paladar, mantendo a elegância e a frescura que os vinhos brancos da Quinta dos Bons Ares sempre nos ofereceram.

GASTRONOMIA

O Bons Ares Branco 2022 é um aperitivo ideal, e acompanha muito bem marisco e pratos de peixe grelhado.



CASTAS



Sauvignon Blanc (45%)
Rabigato (35%)
Viosinho (20%)

CONSERVAÇÃO



Guardar a garrafa deitada num local fresco, seco e abrigado da luz.

TEMPERATURA



10° - 12° C / 54° - 57° F

Contém sulfitos.
Álcool 13% vol.
Acidez Total 5,5 g/l.
pH 3,21



REGIÃO DEMARCADA