



# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## BONS ARES

Tinto 2009

“Taninos sedosos e uma bela expressão aromática.”

### O VINHO

A Quinta dos Bons Ares está situada no Douro Superior, no concelho de Vila Nova de Foz Côa, num “terroir” muito específico, onde o solo granítico e a sua altitude conferem às uvas uma acidez e um potencial aromático pouco usuais nesta região. Para além destas características, a outra particularidade deste vinho é o “blend” entre o Novo e o Velho Mundo, entre as castas tradicionais (Touriga Nacional e Franca) e as internacionais como Cabernet Sauvignon e entre os lagares em granito e os robots em inox.

A Casa Ramos Pinto tem neste vinho um exemplo de tradição inovadora. Um clássico moderno.

### O ANO

O Verão de 2009 foi muito quente no Douro Superior. Durante o período de maturação as temperaturas foram moderadas e as noites frescas, o que favoreceu a sintetização de precursores aromáticos nas uvas. A vindima na Quinta dos Bons Ares adiantou-se 10 dias à data habitual. A produção foi boa em quantidade e excelente em qualidade.

### VINIFICAÇÃO

As uvas foram manualmente colhidas em pequenas caixas e imediatamente recepcionadas no centro de vinificação da Quinta dos Bons Ares. A fermentação foi feita 50% em lagares de granito e 50% em cubas de inox seguido de longa maceração. Após fermentação maloláctica, 50% do vinho estagiou durante 14 meses em tonel e barricas de carvalho francês de 2 e 3 vinhos. O blend foi feito antes do engarrafamento, no inicio da primavera de 2011.

### NOTAS DE PROVA

Intensa cor rubi, limpa e brilhante.

Bouquet complexo, envolvente, com notas de frutos maduros, violetas, húmus e com grande frescura.

Boca elegante, revelando equilíbrio entre a frescura e a concentração. Taninos sedosos e uma bela expressão aromática.

### GASTRONOMIA

Recomendamos acompanhar o Bons Ares tinto 2009 com sabores intensos como patê de fígado, pratos de caça (em particular perdizes estufadas), cabrito assado e carnes vermelhas. Experimente também calulú de carne seca para acompanhar este vinho. Queijo da Ilha de São Jorge e bolo de chocolate com compota de morango são duas sugestões para harmonizar este vinho no final da refeição.



### CASTAS

Touriga Nacional (50%)  
Cabernet Sauvignon (40%)  
Touriga Franca (10%)

### CONSERVAÇÃO

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

### TEMPERATURA

16°C - 18°C | 60,8°F - 64,4°F

Contém sulfitos.

Colado com albumina de ovo

Álcool 15% vol.

Acidez Total 5,2 g/l.

pH 3,54



REGIÃO DEMARCADA