



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## BONS ARES

Blanc 2006

“Arôme intense de fruits tropicaux. Viennent ensuite des notes tropicaux. Viennent ensuite des notes minérales et de fruits mûrs.”

### LE VIN

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 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'ANÉE

Dans la région du Douro, l'année 2006 a été instable, chaude et favorable à une excellente maturation.

### VINIFICATION

Les raisins ont été cueillis manuellement. Après avoir été sélectionnés, ils ont été mis à macérer pendant 12 heures. Le moût propre a fermenté dans des cuves en inox à basse température. 6 mois après la fermentation, le vin a été mis en bouteille.

### NOTES DÉGUSTATION

Robe nette et brillante, avec des reflets dorés.

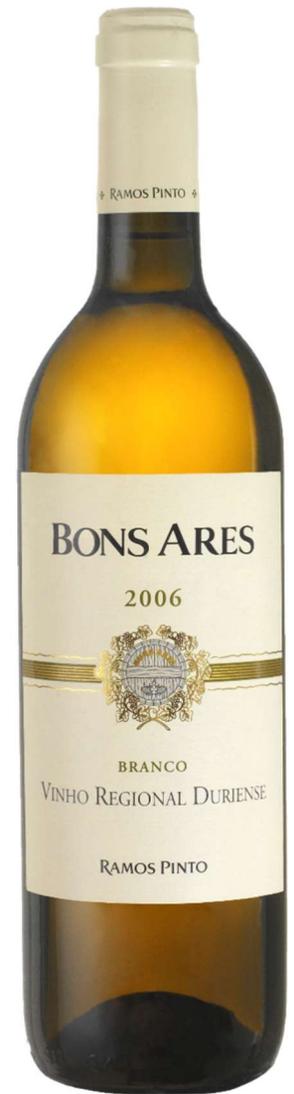
Arôme intense de fruits tropicaux. Viennent ensuite des notes minérales et de fruits mûrs.

Attaque ronde, douce, pleine, avec une saveur de fruit mûr et frais. Puis apparaissent des arômes minéraux et d'agrumes.

En bouche, finale douce et persistante.

### GASTRONOMIE

Idéal pour accompagner tous types de salade, fruits de mer et certains plats de poisson.



### 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 5,10 g/l  
pH 3,29



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO