



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Blanc 2004

["...intense et minéral... notes florales et de fruits exotiques."]

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

La vendange de 2004 a été précédée par une année viticole extraordinaire. En effet, les mois d'octobre et de novembre 2003, très humides, ont été suivis d'un début d'année 2004 anormalement sec. En août, les vignes étaient en excellentes conditions, mais souffraient néanmoins de stress hydrique. Enfin, l'inattendu s'est produit : une bonne pluviosité en août. Cette pluie, qui a été accompagnée de températures relativement basses pour la région du Douro, a entraîné une maturation bien plus lente. Le début de septembre a été marqué par un temps instable, qui aurait pu facilement endommager les raisins, suivi d'un soleil qui s'est maintenu, avec des températures quotidiennes d'environ 30°C. La vendange s'est faite sans aucune goutte de pluie.

VINIFICATION

Les raisins sont cueillis manuellement et, après avoir été sélectionnés, ils sont mis à macérer pendant 24 heures dans des cuves à basse température. Après décantation statique, 60% du moût fermente dans des cuves en inox à des températures contrôlées et 40% dans des fûts en jeune chêne. Huit mois après la fermentation, le vin est mis en bouteille.

NOTES DÉGUSTATION

Robe nette et brillante, dorée, avec des reflets verts.
Au premier impact, l'arôme est intense et minéral. Viennent ensuite des notes florales et de fruits exotiques.
L'attaque est ronde, douce, pleine, avec une saveur de fruit mûr et frais. Puis apparaissent des arômes tropicaux et d'agrumes.
En bouche, le final est doux 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 5,56 g/l
pH 3,10



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO