



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Rosé 2023

“É nas castas, na altitude e no solo granítico que reside a personalidade do Bons Ares Rosé 2023”

O VINHO

A vinha dos Bons Ares está situada num dos raros afloramentos graníticos da região do Douro onde o solo, de textura franco-arenosa, e a elevada altitude (600m) conferem às uvas frescura, estrutura e um potencial aromático único nesta região. Um clássico com a assinatura da Casa Ramos Pinto.

O ANO

O ciclo vegetativo da vinha iniciou-se precocemente devido à boa quantidade de água no solo proporcionada por um Inverno chuvoso e temperaturas altas no início da Primavera. Até ao final de Maio as temperaturas estabilizaram e não houve ocorrência de chuva. O Verão foi atribulado, com chuvas em Junho, seguido por um Julho e Agosto quentes e secos. A partir da segunda quinzena de Setembro, houve ciclos de chuvas intensas que dificultaram o final da vindima. As uvas tintas para rosé da Quinta dos Bons Ares foram vindimadas no início de Setembro e não tiveram qualquer problema durante a maturação.

VINIFICAÇÃO

A data de vindima de cada parcela é decidida depois de sucessivas provas de uva. Após a decisão tomada, as uvas são vindimadas manualmente e transportadas para o centro de vinificação, separadas segundo a casta e a parcela. Como nos vinhos brancos, segue-se uma maceração de cacho inteiro a frio por um período de, aproximadamente, 24 horas. As uvas frescas são prensadas sem engajo e sem esmagar, de forma extremamente suave, e o mosto é transferido para 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 de diferentes capacidades. Durante todo o estágio os vinhos são trabalhados com as borras.

No ano de 2023, pelas características da maturação das uvas e com o objectivo de preservar ao máximo a acidez, a elegância e a personalidade do vinho, diminuimos o tempo de maceração das uvas na prensa e a pressão exercida durante os ciclos de prensagem.

O Bons Ares Rosé 2023 foi engarrafado no início de Maio 2024.

NOTAS DE PROVA

Cor salmão com reflexos avermelhados.

Notas de fruta madura, como melão e groselha, surgem-nos subtilmente de uma base aromática fresca e mineral. Apontamentos florais de rosas e violetas contribuem para a complexidade do vinho.

Em boca é vibrante, com uma textura surpreendente, que se estende num final longo e fresco.

É nas castas, na altitude e no solo granítico que reside a personalidade do Bons Ares Rosé 2023, um vinho sério, delicado, fresco e elegante.

GASTRONOMIA

Recomendamos o Bons Ares Rosé com saladas: de camarão, de atum, de salmão e de grão de bico. Perfeito com pratos de marisco, crustáceos, camarão e percebes, linguado e dourada grelhada, ceviche, sushi & sashimi. Harmoniza também com gastronomia italiana, como por exemplo, linguini de camarão ou uma Pizza Napolitana.



CASTAS



Cabernet Sauvignon (50%)
Tinta Barroca (40%)
Touriga Nacional (10%)

CONSERVAÇÃO



Guardar a garrafa na horizontal em local fresco, seco e ao abrigo da luz.

TEMPERATURA



8° - 10° C / 46° - 50° F

Contém sulfitos.
Álcool 13% vol.
Acidez Total 6,1 g/l.
pH 3,27



REGIÃO DEMARCADA