



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Blanc 2019

“Sévérité et complexité.
Très élégant.”

LE VIN

Le Domaine de Bons Ares est situé dans le Douro Supérieur, commune de Vila Nova de Foz Côa. C'est un lieu très spécifique en raison des sols granitiques et de l'altitude (600m), qui confèrent aux raisins de la structure, de l'acidité et un potentiel aromatique peu usuels dans la région. Ce vin de la Maison Ramos Pinto est un bon exemple de tradition novatrice. Un classique moderne.

L'ANNÉE

L'année viticole de 2019 a été très sèche, surtout dans le Domaine de Bons Ares, avec des niveaux de pluviosité très inférieurs au normal. Les températures enregistrées au cours des premiers mois de 2019 furent élevées, ce qui a anticipé le cycle végétatif de la vigne. Tout indiquait une vendange précoce, mais les douces températures d'août et septembre ont prolongé le cycle. Quelques pluies au début d'août ont remis les niveaux d'eau dans le sol, ce qui a permis une parfaite maturation finale des raisins. La vendange des blancs a commencé début septembre et s'est prolongée jusqu'à la fin de ce même mois.

VINIFICATION

La date de vendange de chaque parcelle est décidée après de successives dégustations des raisins en plein champ. Une fois la décision prise, les raisins sont alors vendangés manuellement et transportés au centre de vinification, séparés par cépage et par parcelle. S'ensuit une macération des grappes entières à froid pendant une période d'environ 24 heures. Les raisins frais sont alors suavement pressés et le moût transféré dans des cuves souterraines, où se fait la décantation. Ce qui permet d'équilibrer la turbidité du moût et de débiter la fermentation. Près de 90% du vin fermente et séjourne dans des cuves en inox et les 10% restants dans des fûts en chêne français et autrichien de différentes capacités pendant une période de 8 mois. Ce vin a été mis en bouteille fin mai 2020.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur brillante, jaune-pâle avec des reflets dorés. Equilibre entre notes fraîches de granit, buis et arômes sucrés de fleurs blanches. Très élégant. Viennent ensuite des arômes suaves et mûrs de fruits tropicaux. Avec une entrée en bouche “pleine” et enveloppante, resurgissent les notes de fruits tropicaux et agrumes. Finale intense, fraîche et longue. Le Bons Ares Blanc 2019 est un vin aux caractéristiques uniques: fraîcheur et intensité conférées par l'altitude et le sol granitique du Domaine. Il s'agit d'un *blend* de cépages hors du commun: mélange de l'intensité et expression aromatique du *Sauvignon Blanc* avec une base de Viosinho et Rabigato, des cépages traditionnels du Douro qui lui confèrent de la sévérité et de la complexité.

GASTRONOMIE

Le Bons Ares Blanc 2019 est un apéritif idéal, et accompagne très bien les fruits de mer et les plats de poisson grillé.



CÉPAGES



Sauvignon Blanc (40%)
Rabigato (30%)
Viosinho (30%)

CONSERVATION



Conserver la bouteille couchée en un lieu frais, sec et à l'abri de la lumière.

TEMPÉRATURE



12°C - 14°C | 52°F - 55°F

Contient des sulfites.
Alcool 14% vol.
Acidité Totale 6,7 g/l.
pH 3,05



RÉGION DÉLIMITÉE DU DOURO