



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Tinto 2007

“...o vinho tem uma entrada suave, seguida de uma grande concentração.”

O VINHO

A Quinta dos Bons Ares está situada no Douro Superior, no concelho de Vila Nova de Foz Côa, num terroir muito específico devido aos seus solos graníticos e à sua altitude, que confere às uvas uma acidez e um potencial aromático pouco usuais nesta região.

A outra particularidade deste vinho é o blend entre o novo e o velho mundo, entre as castas tradicionais, como Touriga Nacional e Touriga Franca e o internacional Cabernet Sauvignon. Este vinho da Casa Ramos Pinto é um bom exemplo de tradição inovadora.

Um clássico moderno.

O ANO

Em 2007, ano de pouca produção, a vindima dos tintos na Quinta dos Bons Ares teve início na terceira semana de Setembro. Foi um ano fresco em que as temperaturas de Setembro permitiram atingir um bom nível de maturação nas uvas, dando origem a vinhos de grande expressão.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente em pequenos contentores e imediatamente descarregadas na recepção do centro de vinificação da Quinta dos Bons Ares. A fermentação foi 100% em cubas de inox, entre 25 e 28 graus de temperatura, seguida de duas semanas de maceração. A fermentação maloláctica foi realizada em cuba (60%) e em tonel de carvalho (40%). O vinho estagiou 18 meses em tonel e barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Cor densa e escura.

No nariz, apresenta aromas florais de violetas, muito intensos, com notas de pimenta e de fruta madura: amoras, morangos. A madeira, muito fundida, trouxe-lhe complexidade.

Na boca, o vinho tem uma entrada suave, seguida de uma grande concentração.

É um vinho que pode ser apreciado jovem pela sua concentração de fruta, ou envelhecido pelo equilíbrio e complexidade que pode atingir.

GASTRONOMIA

Dada a sua expressividade, este vinho pode-se beber como aperitivo, com petiscos.

É ideal como acompanhamento de enchidos e carnes grelhadas, picanha e outras carnes saborosas.



CASTAS

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

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

16°C - 18°C | 60,8°F - 64,4°F

Contém sulfitos.

Colado com albumina de ovo

Álcool 14,5% vol.

Acidez Total 5,5 g/l.

pH 3,61



REGIÃO DEMARCADA