



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Tinto 2008

[“...equilíbrio e complexidade...”]

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 conferem 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, lagares em granito e robots em inox. Este vinho da Casa Ramos Pinto é um bom exemplo de tradição inovadora. Um clássico moderno.

O ANO

2008 foi um ano atipicamente fresco, especialmente no Douro Superior. As temperaturas suaves do verão permitiram uma maturação lenta, proporcionando vinhos com boa acidez e grande frescura aromática.

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% realizada 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 limpa e brilhante, grená, com tons vermelhos.

Nariz muito intenso e sedutor, com muita fruta, dominando morangos bem maduros e frutos silvestres. A madeira, muito fundida aporta complexidade.

Na boca, o vinho tem uma entrada macia, seguida de uma grande concentração de fruta, tem estrutura e um longo final. É um vinho que pode ser apreciado jovem, pela sua concentração de fruta, ou velho, pelo equilíbrio e complexidade que pode atingir.

GASTRONOMIA

O Bons Ares 2008 é um vinho muito gastronómico, para apreciar especialmente com ovos mexidos com “boletus edulis”, soufflé de queijo, “ragoût”, lombo de vaca assado. Ideal com queijo de ovelha não muito curado e com sobremesas à base de morangos.



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 g/l.

pH 3,6



REGIÃO DEMARCADA