



RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Tinto 2013

“...nervo e energia.”

O VINHO

A Quinta dos Bons Ares está situada no Douro Superior, no concelho de Vila Nova de Foz Côa, num “terroir” muito específico onde o solo granítico e a sua altitude conferem às uvas uma acidez e um potencial aromático pouco usuais nesta região. Para além destas características, a outra particularidade deste vinho é o “blend”: entre o Novo e o Velho Mundo; entre as castas tradicionais (Touriga Nacional e Touriga Francesa) e as internacionais como o Cabernet Sauvignon; entre a maceração em lagares em granito e os robots em inox. A Casa Ramos Pinto tem neste vinho um exemplo de tradição inovadora. Um clássico moderno.

O ANO

A colheita 2013 foi marcada por um Inverno chuvoso e um Verão quente o que, à priori, indica um ano com boas características. As baixas temperaturas primaveris reflectiram-se no tamanho pequeno do bago, o que teve uma repercussão directa na concentração dos vinhos, sendo esta uma das principais características dos vinhos tintos desta colheita. O Cabernet Sauvignon foi vindimado em meados do mês de Setembro, com muita maturação. A Touriga Nacional e a Francesa ficaram para o fim de Setembro. No início de Outubro terminou a vindima da Quinta dos Bons Ares.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente em pequenas caixas e imediatamente recepcionadas no 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 uma longa maceração. Após a fermentação maloláctica, 50% do vinho estagiou durante 14 meses em tonel e barricas de carvalho francês de 2 e 3 anos. O blend foi feito antes do engarrafamento, no início da Primavera de 2015.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi, densa, escura, limpa e brilhante.

Aroma intenso de frutos vermelhos, compota de morangos, chocolate preto e especiarias.

Na boca é consistente, sólido e com uma entrada séria, envolvendo as nossas papilas com notas de amoras, esteva e um toque apimentado. O Bons Ares tinto 2013 atrai-nos pelo seu nervo e energia. De salientar o seu grande potencial de envelhecimento.

GASTRONOMIA

Experimente o Bons Ares tinto 2013 como aperitivo servido com enchidos, croquetes de carne, folhado de alheira e pastel de Chaves. O estilo deste vinho torna-o o acompanhamento ideal de pratos com sabores mais intensos, caça (javali estufado), cabrito assado ou carnes vermelhas na brasa.

No final da refeição, experimente-o com um queijo amanteigado de ovelha.



CASTAS

Castas tradicionais do Douro (60%) Cabernet Sauvignon (40%)

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.
Álcool 14,5% vol.
Acidez Total 5,6 g/l.
pH 3,60



REGIÃO DEMARCADA