



ESTABELECIDO EM 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES

Rosé 2024

“Frescura, fluidez e vivacidade em boca.”

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

Inverno chuvoso, primavera com alguns aguaceiros e verão bastante seco. O ciclo vegetativo foi bastante precoce em todas as fases, devido à água no solo e às temperaturas amenas da primavera. Durante os meses de julho e agosto as temperaturas foram elevadas. Na Quinta dos Bons Ares a vindima de uvas tintas para Rosé iniciou-se no final da primeira semana de setembro e terminou com a Touriga Nacional na semana seguinte.

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 engarço 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 2024, pelas características da maturação das uvas e com o objetivo de preservar ao máximo a acidez, a elegância e a personalidade do vinho, diminuímos o tempo de maceração das uvas na prensa e a pressão exercida durante os ciclos de prensagem.

O Bons Ares rosé 2024 foi engarrafado em meados de Maio de 2025.

NOTAS DE PROVA

Cor salmão com reflexos vermelhos.

Suaves notas de fruta madura como melão e romãs misturam-se com outras mais frescas como a flor de laranjeira e raspas de limão. O granito característico do *terroir* da Quinta dos Bons Ares contribui para a forte mineralidade deste vinho.

Frescura, fluidez e vivacidade em boca.

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 (45%)
Tinta Barroca (45%)
Touriga Nacional (10%)

CONSERVAÇÃO



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

TEMPERATURA



8° - 10° C / 46° - 50° F

Contém sulfitos.
Álcool 13,5% vol.
Acidez Total 5,3 g/l.
pH 3,34



REGIÃO DEMARCADA