



# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## BONS ARES

Tinto 2006

“...notas de morangos maduros, violetas, chocolate e um toque de pimenta preta.”

### 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. Este vinho da Casa Ramos Pinto é um bom exemplo de tradição inovadora.

Um clássico moderno.

### O ANO

Em 2006, a vindima dos tintos na Quinta dos Bons Ares teve início na segunda semana de Setembro. Foi um ano seco caracterizado pela baixa produção, fraco rendimento e elevado nível de maturação.

### VINIFICAÇÃO

A vindima processou-se manualmente em pequenos contentores e as uvas imediatamente descarregadas na moderna recepção do centro de vinificação da Quinta dos Bons Ares. A fermentação foi feita em cubas de inox, a uma temperatura de 25º a 28ºC, seguida de duas semanas de maceração. A fermentação maloláctica realizou-se em cuba (60%) e em tonel de carvalho (40%). O vinho estagiou 6 meses em tonel e barricas de carvalho francês. Após dois invernos na Quinta, o vinho foi colado e engarrafado na primavera de 2007.

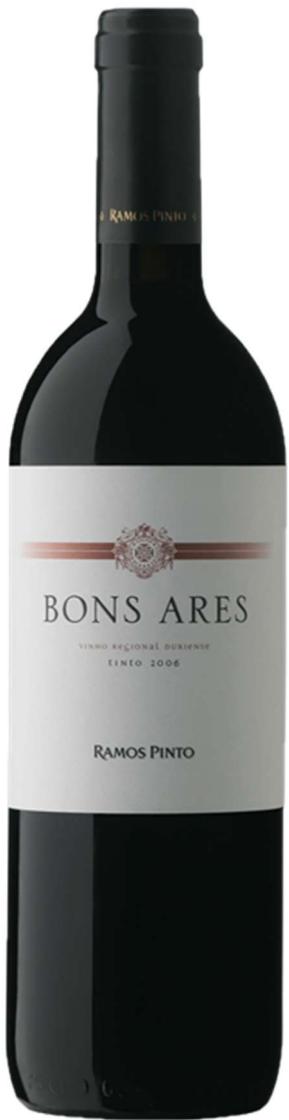
### NOTAS DE PROVA

De uma intensa cor vermelha, o Bons Ares tinto 2006 impressiona pelo seu aroma fresco e complexo, notas de morangos maduros, violetas, chocolate e um toque de pimenta preta.

Na boca tem volume, entra com uma estrutura aveludada, seguida de frescura e um final de boca comprido. Reaparecem as notas de especiarias e de frutos vermelhos envolvidos pelo volume que lhe aporta o estágio em madeira.

### GASTRONOMIA

Dada a sua expressividade, este vinho pode beber-se como aperitivo e com variados petiscos. É ideal como acompanhamento de enchidos e de carnes grelhadas, picanha e outras carnes saborosas.



#### CASTAS

Touriga Nacional (55%)  
 Cabernet Sauvignon (35%)  
 Touriga Franca (10%)

#### CONSERVAÇÃO

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

#### TEMPERATURA

18°C - 20°C | 64,4°F - 68°F

Contém sulfitos.

Colado com albumina de ovo

Álcool 14,5% vol.

Acidez Total 5,5 g/l.

pH 3,61

