



ESTABELECIDO EM 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES BRANCO 2023

“Impressiona a harmonia com que tudo se liga, desde a entrada aveludada ao final longo e fresco.”

O VINHO

A Quinta dos Bons Ares está situada no Douro Superior, no concelho de Vila Nova de Foz Côa. Trata-se de um lugar muito específico devido aos solos graníticos e à sua altitude (600m), que conferem às uvas estrutura, acidez e um potencial aromático pouco usuais nesta região. Este vinho da Casa Ramos Pinto é um bom exemplo de tradição inovadora. Um clássico moderno.

O ANO

O ciclo vegetativo da vinha iniciou-se precocemente devido à boa quantidade de água no solo proporcionada por um Inverno chuvoso e temperaturas altas no início da Primavera. Até ao final de Maio, as temperaturas estabilizaram e não houve ocorrência de chuva. O Verão foi atribulado, com chuvas em Junho e um Julho e Agosto quentes e secos e, a partir da segunda quinzena de Setembro, ciclos de chuvas intensas dificultaram o final de vindima. As uvas brancas da Quinta dos Bons Ares foram vindimadas no final de Agosto até meados de Setembro e não tiveram qualquer problema durante a maturação.

VINIFICAÇÃO

A data de vindima de cada parcela é decidida depois de sucessivas provas de uva no campo. Após a decisão tomada, as uvas são vindimadas manualmente e transportadas para o centro de vinificação, separadas segundo a casta e a parcela. Segue-se uma maceração de cacho inteiro a frio por um período de, aproximadamente, 24 horas. As uvas frescas são prensadas suavemente, sem desengajar e esmagar, e o mosto é transferido para as 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 e austríaco de diferentes capacidades durante um período de 8 meses. Este vinho foi engarrafado em Junho de 2024.

NOTAS DE PROVA

Amarelo muito limpo e brilhante. Aroma muito elegante, floral e mineral. Depois de agitar, as frutas maduras surgem subtilmente. Abacaxi e meloa são alguns dos aromas que facilmente reconhecemos. Em boca, impressiona a harmonia com que tudo se liga, desde a entrada aveludada ao final longo e fresco, sempre na companhia de uma grande variedade de sabores maduros, mas não demasiado exuberantes. O Bons Ares Branco 2023 é, sem dúvida, um excelente exemplo do melhor que esta Quinta nos pode oferecer.

GASTRONOMIA

O Bons Ares Branco 2023 é um aperitivo ideal, e acompanha muito bem marisco e pratos de peixe grelhado.



CASTAS



Sauvignon Blanc (40%)
Rabigato (30%)
Viosinho (30%)

CONSERVAÇÃO



Guardar a garrafa deitada num local fresco, seco e abrigado da luz.

TEMPERATURA



10° - 12° C / 54° - 57° F

Contém sulfitos.
Álcool 13% vol.
Acidez Total 6,2 g/l.
pH 3,35



REGIÃO DEMARCADA