ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

BONS ARES
BRANCO 2024

> ***"Excelente sensação de volume e suavidade sempre equilibrados por uma acidez característica da Quinta dos Bons Ares"***

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
Inverno chuvoso, primavera com alguns aguaceiros e verão muito seco. O ciclo vegetativo foi notavelmente precoce em todas as fases, devido à água presente 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 das uvas brancas teve início em meados de agosto e terminou na terceira semana de setembro.

VINIFICAÇÃO
A data de vindima de cada parcela é decidida depois de sucessivas provas de uva no campo. Após tomada a decisão, 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 desengaçar 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 no final de maio de 2025.

NOTAS DE PROVA
Amarelo muito limpo e brilhante, com reflexos esverdeados. Aroma vivo e fresco, de grande elegância, mineral e cristalino. Após agitação, revelam-se subtis aromas florais, como rosas brancas e jasmim. Na boca, excelente sensação de volume e suavidade, com sabores mais quentes, sempre equilibrados por uma acidez característica da Quinta dos Bons Ares. O Bons Ares Branco 2024 capta na perfeição o terroir único desta Quinta.

GASTRONOMIA
O Bons Ares Branco 2024 é um aperitivo ideal, e acompanha muito bem marisco e pratos de peixe grelhado.

CASTAS

Sauvignon Blanc (43%)
Rabigato (32%)
Viosinho (25%)

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

10º - 12º C / 54º - 57º F

Enólogo: João Luis Baptista
Contém sulfitos.
Álcool 13,5% vol.
Acidez Total 5,6 g/l.
pH 3,29

REGIÃO DEMARCADA