

ESTABLISHED 1880
RAMOS PINTO
 PORTO & DOURO



BONS ARES BRANCO 2021

Características

PROVENIÊNCIA

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 (600 m), 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 vitícola de 2021 ficou marcado por um verão muito fresco.

As boas reservas de água no solo e as temperaturas relativamente altas no início da Primavera, aceleraram o início do ciclo vegetativo. O ciclo avançou sem percalços e as temperaturas mantiveram-se amenas até ao final. Apesar da existência de algumas chuvas em Setembro, as nossas uvas brancas da Quinta do Bons Ares, já tinham sido praticamente todas vindimadas até meados do mês.

O Bons Ares Branco de 2021 destaca-se pela frescura de sabores e aromas.

Encepamento: 44% Sauvignon Blanc, 31% Viosinho e 25% Rabigato.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

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 e o mosto é transferido para as cubas subterrâneas, onde é feita a decantação. Segue-se assim 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.

Engarrafamento: Meados de Maio de 2022.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.

Acidez Total: 6,5 g Ac.Tart./l.

pH: 3,09

Aspetto Visual: Cor brilhante, amarelo-pálido com reflexos dourados. Antes de agitar o aroma é fino e elegante, frutos amarelos como a nêspersas e peras e um delicado aroma a flores brancas.

Aspetto Olfativo: Depois de arejar ligeiramente surgem aromas mais intensos e quentes como o de abacaxi e maracujá acompanhados pela sensação fresca do bucho.

Aspetto Gustativo: A entrada é suave em boca que cresce em volume e fruta, terminando longo com sensação de citrinos maduros e sempre com uma acidez que o equilibra de início ao fim.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: Entre os 12 °C e 14 °C.

Acompanhamento: O Bons Ares Branco 2021 é um aperitivo ideal, e acompanha muito bem marisco, pratos de peixe tais como sushi e saladas.

Observações: Guardar a garrafa deitada em local fresco, seco e ao abrigo da luz.

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (kg)

CUBICAGEM (AxCxL)

Bons Ares 750 ml

6

8,0

170 x 245 x 310 mm