



RAMOS PINTO

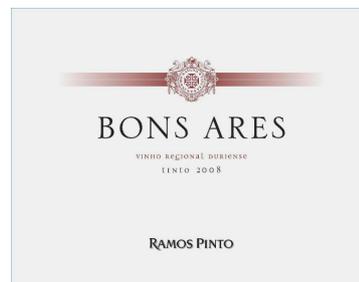
Est. 1880

BONS ARES TINTO 2008

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, lagares em granito e robots em inox Este vinho da Casa Ramos Pinto é um bom exemplo de tradição inovadora. Um clássico moderno.

2008 foi um ano atipicamente fresco, especialmente no Douro Superior. As temperaturas suaves do verão permitiram uma maturação lenta, proporcionando vinhos com boa acidez e grande frescura aromática.



VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente em pequenos contentores e imediatamente descarregadas na recepção do centro de vinificação da Quinta dos Bons Ares. A fermentação foi 100% realizada em cubas de inox, entre 25 e 28 graus de temperatura, seguida de duas semanas de maceração. A fermentação maloláctica foi realizada em cuba (60%) e em tonel de carvalho (40%). O vinho estagiou 18 meses em tonel e barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Cor limpa e brilhante, grená, com tons vermelhos.

Nariz muito intenso e sedutor, com muita fruta, dominando morangos bem maduros e frutos silvestres. A madeira, muito fundida aporta complexidade.

Na boca, o vinho tem uma entrada macia, seguida de uma grande concentração de fruta, tem estrutura e um longo final. É um vinho que pode ser apreciado jovem, pela sua concentração de fruta, ou velho, pelo equilíbrio e complexidade que pode atingir.

GASTRONOMIA & GUARDA

O Bons Ares 2008 é um vinho muito gastronómico, para apreciar especialmente com ovos mexidos com “boletus edulis”, soufflé de queijo, “ragoût”, lombo de vaca assado. Ideal com queijo de ovelha não muito curado e com sobremesas à base de morangos.

Temperatura de consumo entre os 16 e os 18° C.

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

DETALHES TÉCNICOS

Castas: 50% Touriga Nacional
40% Cabernet Sauvignon
10% Touriga Franca

Contém sulfitos
Colado com albumina de ovo

Álcool 14,5%vol
Acidez Total 5,0g/l
pH 3,6



Monólogo sem palavras por Adriano Ramos Pinto

ADRIANO RAMOS PINTO – VINHOS, S.A.

380, AVENIDA RAMOS PINTO · 4400 – 266 VILA NOVA DE GAIA · PORTUGAL

TELEFONE +351 22 370 7000 · FAX +351 22 377 5099 · E-mail: ramospinto@ramospinto.pt · www.ramospinto.pt
CAPITAL SOCIAL 2.550.000 EUROS · MATRICULADA NA CONS. REG. COM. DO PORTO SOB O Nº 918 · PESSOA COLECTIVA Nº 500 009 856