



BONS ARES

BRANCO 2013

O VINHO

A Quinta dos Bons Ares está situada no Douro Superior, no concelho de Vila Nova de Foz Côa. Trata-se de um *terroir* 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. Uma outra particularidade é o facto do Bons Ares Branco ser um blend entre o novo e o velho mundo, entre as castas tradicionais, como Viosinho e Rabigato, e a internacional Sauvignon Blanc. Este vinho da Casa Ramos Pinto é um bom exemplo de tradição inovadora. Um clássico moderno.

O ANO

2013 foi um excelente ano de produção para as vinhas da Quinta dos Bons Ares. Um inverno chuvoso e as excelentes condições verificadas durante a Primavera e o Verão permitiram uma colheita relativamente abundante e com grande qualidade, que entrou na adegas antes de começar o período de chuvas do Equinócio.

VINIFICAÇÃO

Para este vinho foi feita uma primeira selecção de qualidade das uvas, colhidas e colocadas em pequenas caixas, seguidamente arrefecidas ao longo de 12h de maceração pelicular no centro de vinificação da Quinta dos Bons Ares. Depois, na recepção, passaram por uma segunda selecção, na recepção, antes de caírem por gravidade nas prensas onde foram submetidos a suaves ciclos de prensagem. O mosto limpo fermentou lentamente, a baixa temperatura, para manter o máximo de aromas, 10% fermentou e estagiou durante 8 meses em barricas de carvalho francês. O Bons Ares Branco 2013 foi engarrafado na Primavera de 2014.

NOTAS DE PROVA

O Bons Ares Branco 2013 tem uma cor limpa e brilhante, amarela com reflexos esverdeados. Aromaticamente intenso, possui um aroma de pêssego maduro, feno e flores brancas que dão lugar a notas cítricas de lima e toranja. Na boca é estruturado, macio e com uma excelente acidez, predominando as mesmas notas aromáticas que encontramos no nariz. Final muito mineral.

Um vinho saboroso e equilibrado.

GASTRONOMIA & GUARDA

Pode desfrutar do Bons Ares Branco 2013 como aperitivo ou a acompanhar mariscos crus (ostras e ouriços de mar) ou cozinhados (amêijoas, percebes e camarão). É ideal com sushi e sashimi. Excelente também para acompanhar entradas frias, saladas de polvo, de bacalhau ou de búzios, sendo igualmente agradável com pescada no forno servida fria com maionese.

Temperatura de consumo entre os 11° e os 13° C.

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

DETALHES TÉCNICOS

Castas: 60% castas tradicionais do Douro
40% Sauvignon Blanc

Álcool 13% vol
Acidez Total 6,1g/l

Contém sulfitos



RAMOS PINTO, VINHOS S.A.
Av. Ramos Pinto, 380
4400-266 V.N.de Gaia

ramospinto@ramospinto.pt
www.ramospinto.pt

