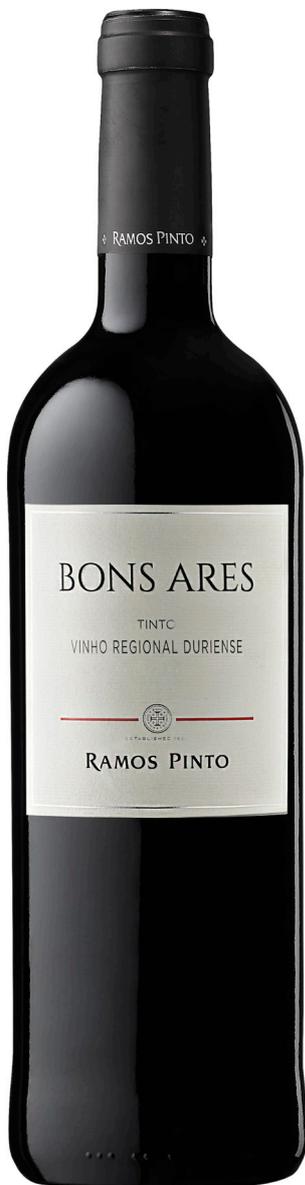


ESTABLISHED 1880  
**RAMOS PINTO**  
PORTO & DOURO

# BONS ARES

## TINTO 2021

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Vinho:** A vinha dos Bons Ares está situada num dos raros afloramentos graníticos da região do Douro onde o solo, de textura franco-arenosa, e a elevada altitude (600m) conferem às uvas frescura, estrutura e um potencial aromático único nesta região. Desde 1992, é um clássico do Douro com a assinatura da Casa Ramos Pinto.

**Ano:** O ano vitícola de 2021 fica 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, pois o stress hídrico nunca foi demasiado elevado, e as temperaturas mantiveram-se amenas até o final. A maior dificuldade deste ano foram as chuvas de Setembro, mas as nossas uvas tintas da Quinta do Bons Ares já estavam praticamente todas vindimadas até meados do mês. Não obstante, uma seleção criteriosa das uvas no tapete de triagem garantiu-nos que apenas as uvas em perfeito estado fossem vinificadas.

**Encepamento:** 45% Cabernet Sauvignon, 40% Touriga Nacional e 15% Touriga Francesa.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Parcela a parcela e casta a casta, as uvas foram provadas, sucessivamente, no campo, até ser encontrado o momento ideal para vindimar. Chegadas à adega, as uvas foram desengaçadas, esmagadas e dirigidas para cubas de betão, onde fermentaram. Após a fermentação alcoólica, as películas mantiveram-se em contacto com o vinho, durante períodos longos, até que a sensação de volume e a polimerização dos taninos fosse a desejada. Depois da fermentação maloláctica, 60% do vinho estagiou, durante 28 meses, em tonéis e barricas de carvalho francês de 2 e 3 anos, e 40% em cubas de betão. Depois de engarrafado, em Abril de 2024, seguiu-se um estágio de cerca de 1 ano, em garrafa. Este longo período de estágio, tanto em adega como em garrafa, permitem-nos desfrutar de um vinho “adulto” com o bouquet aromático e estrutura que lhe são característicos, mantendo uma enorme vivacidade.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 13,5% vol.

**Acidez Total:** 6,1 g Ac.Tart./l.

**pH:** 3,54

**Aspeto Visual:** Cor grená, limpa e brilhante.

**Aspeto Olfativo:** O nariz revela-se vinoso, sério e fresco, com grande complexidade proveniente do blend de Cabernet Sauvignon e Touriga Nacional. Da primeira casta emergem aromas de regaliz e erva cortada, enquanto da segunda sobressaem notas florais de violetas e flor de laranjeira. A madeira é subtil e bem integrada, proporcionando um toque adicional de elegância sem se sobrepor à identidade do vinho.

**Aspeto Gustativo:** Na boca, apresenta-se sedoso e equilibrado, cruzando sensações de fruta e mineralidade. O final é longo, fresco e bem estruturado, destacando a sua elegância e nitidez aromática incomum. O Bons Ares Tinto 2021 reflete um ano de temperaturas amenas, permitindo um perfil de grande frescura e sofisticação. Representa um outro Douro, tanto pelo seu solo e altitude quanto pelas castas que lhe dão origem.

#### CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** Entre os 16 °C e 18 °C.

**Acompanhamento:** O Bons Ares Tinto é ideal para pratos fortes de carne como vitela assada no forno, ou carnes vermelhas na brasa. Experimente, também, com lasanha vegetariana.

**Observações:** Guardar a garrafa deitada em local fresco, seco e protegido da luz.

PRODUTO

Bons Ares 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (kg)

7,6

CUBICAGEM (AxCxL)

170 x 245 x 310 mm