

ESTABLISHED 1880  
RAMOS PINTO  
PORTO & DOUROBONS ARES  
BRANCO 2023

## 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 ciclo vegetativo da vinha iniciou-se precocemente devido à boa quantidade de água no solo proporcionada por um Inverno chuvoso e temperaturas altas no início da Primavera. Até ao final de Maio, as temperaturas estabilizaram e não houve ocorrência de chuva. O Verão foi atribulado, com chuvas em Junho e um Julho e Agosto quentes e secos e, a partir da segunda quinzena de Setembro, ciclos de chuvas intensas dificultaram o final de vindima. As uvas brancas da Quinta dos Bons Ares foram vindimadas no final de Agosto até meados de Setembro e não tiveram qualquer problema durante a maturação. **Encepamento:** 40% Sauvignon Blanc, 30% Rabigato e 30% Viosinho.

## 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, sem desengajar 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.

**Engarrafamento:** Junho de 2024.

## CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 13% vol.

**Acidez Total:** 6,2 g Ac.Tart./l.

**pH:** 3,35

**Aspetto Visual:** Amarelo muito limpo e brilhante.

**Aspetto Olfativo:** Aroma muito elegante, floral e mineral. Depois de agitar, as frutas maduras surgem subtilmente. Abacaxi e meloa são alguns dos aromas que facilmente reconhecemos.

**Aspetto Gustativo:** Em boca, impressiona a harmonia com tudo o que se liga, desde a entrada aveludada ao final longo e fresco, sempre na companhia de uma grande variedade de sabores maduros, mas não demasiado exuberantes.

## CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** Entre os 10 °C e 12 °C.

**Acompanhamento:** O Bons Ares Branco 2023 é um aperitivo ideal, e acompanha muito bem marisco e pratos de peixe grelhado.

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

PRODUTO

Bons Ares 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (kg)

8,0

CUBICAGEM (AxCxL)

170 x 245 x 310 mm