

ESTABLISHED 1880  
**RAMOS PINTO**  
PORTO & DOURO



## BONS ARES TINTO 2019

### 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:** Em 2019, a Quinta dos Bons Ares enfrentou um período extremamente seco, com uma redução de 35% na quantidade de água em comparação com a média dos últimos anos. As temperaturas nos primeiros meses foram elevadas, resultando em um início precoce do ciclo vegetativo da vinha. As condições amenas em Agosto e Setembro prolongaram esse ciclo, permitindo uma maturação contínua com um nível ideal de stress hídrico. A colheita das uvas tintas na Quinta dos Bons Ares teve início em meados de Setembro e estendeu-se até 4 de Outubro. As uvas apresentaram-se imaculadas, com maturação ideal e acidez preservada, graças às temperaturas frescas no final do Verão e início do Outono, características distintas das uvas desta Quinta em 2019.

**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 toneis e barricas de carvalho francês de 2 e 3 anos, e 40% em cubas de betão. Depois de engarrafado, no início de 2022, 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:** 15,5% vol.

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

**pH:** 3,49

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

**Aspetto Olfativo:** O primeiro impacto no nariz é quente e maduro, destacando-se frutos vermelhos como morangos e groselhas, além de aromas florais como violetas. Após algum tempo no copo, revela-se uma realidade mais subtil e complexa: fruta mais fresca, notas de erva cortada, especiarias e um toque torrado de madeira.

**Aspetto Gustativo:** A descoberta continua no paladar, com uma entrada volumosa, fruta persistente e um final longo, muito fresco e estruturado. O Bons Ares Tinto 2019 harmoniza de forma perfeita a maturação da fruta e dos taninos, características de um ano geralmente quente, com uma acidez elevada possível graças a um final de verão muito ameno.

Este vinho apresenta um grande potencial de envelhecimento, com uma vasta complexidade de aromas polidos e refinados pelo tempo de estágio em adega e em garrafa.

Inquestionavelmente, representa outro Douro, tanto pela sua origem no solo e altitude, quanto pelas castas que o compõem.

#### 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