

ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO



BONS ARES ROSÉ 2023

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 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, seguido por um julho e agosto quentes e secos. A partir da segunda quinzena de setembro, houve ciclos de chuvas intensas que dificultaram o final da vindima. As uvas tintas para rosé da Quinta dos Bons Ares foram vindimadas no início de setembro e não tiveram qualquer problema de maturação.

Encepamento: Cabernet Sauvignon (50%), Tinta-Barroca (40%) e Touriga-Nacional (10%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

A data de vindima de cada parcela é decidida depois de sucessivas provas de uva. Após a decisão tomada, as uvas são vindimadas manualmente e transportadas para o centro de vinificação, separadas segundo a casta e a parcela. Em seguida, segue-se uma maceração de cacho inteiro a frio por um período de, aproximadamente, 24 horas. As uvas frescas são prensadas suavemente e o mosto é transferido para as cubas subterrâneas, onde é feita a decantação. Segue-se, assim, 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 de diferentes capacidades. Durante todo o estágio os vinhos são trabalhados com as borras. No ano de 2023, pelas características da maturação das uvas e com o objetivo de preservar ao máximo a acidez, a elegância e a personalidade do vinho, diminuímos o tempo de maceração das uvas na prensa e a pressão exercida durante os ciclos de prensagem. O Bons Ares Rosé 2023 foi engarrafado no final de maio de 2024.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13% vol.

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

pH: 3,27

Aspetto Visual: Cor salmão com reflexos avermelhados, límpido e brilhante.

Aspetto Olfativo: O aroma é muito delicado e mineral, sente-se a frescura do granito que se mistura com aromas mais maduros, mas extremamente suaves, como melão e groselha. Apontamentos florais de rosas e violetas contribuem para a complexidade do vinho.

Aspetto Gustativo: Em boca é vibrante, com uma textura surpreendente, que se estende num final longo e fresco. É nas castas, na altitude e no solo granítico que reside a personalidade do Bons Ares Rosé 2023, um vinho rosé sério, delicado, fresco e elegante.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: Entre os 8 °C e 10 °C.

Acompanhamento: Recomendamos o Bons Ares Rosé com saladas: de camarão, de atum, de salmão, de grão de bico. Perfeito com pratos de marisco, crustáceos, camarão e percebes, linguado e dourada grelhada, ceviche, sushi & sashimi. Harmoniza também com a gastronomia Italiana, como por exemplo, linguini de camarão ou uma pizza napolitana.

PRODUTO

Bons Ares Rosé 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (kg)

8,0

CUBICAGEM (AxCxL)

185 x 250 x 305 mm