

BONS ARES BRANCO

DOURO SUB-REGIÃO: DOURO SUPERIOR · PORTUGAL

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 a uva frescor, estrutura e um potencial aromático único nesta região. Este vinho da Casa Ramos Pinto é um bom exemplo de tradição inovadora. Um clássico moderno.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Ramos Pinto Vinhos S.A

REGIÃO

Douro SUB-REGIÃO: Douro Superior

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Duriense

UVAS

Sauvignon Blanc (45%), Rabigato (35%) e Viosinho (20%)

SAFRA

2022

TEOR

ALCOÓLICO

13%

PH

3,21

ACIDEZ
TOTAL

5,5 g/L

SERVIÇO

8 °C - 10 °C

DISPONÍVEL

750ml

HARMONIZAÇÃO

é um aperitivo ideal, e acompanha muito bem marisco e pratos de peixe grelhado.

VINIFICAÇÃO

- ◆ 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 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 e austríaco de diferentes capacidades durante um período de 8 meses
- ◆ estabilização e engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. amarelo-pálido com reflexos dourados

Aroma. o aroma é delicado e fresco no primeiro contato. Surgem também um elegante toque de frutas tropicais e de citrinos

Sabor. um vinho poderoso e cativante. Apresenta pureza e frescor mineral bem como uma textura cheia, fina e elegante.