



# QUINTA DA BOAVISTA

## BOA-VISTA RESERVA TINTO

### 2016

Localizada perto do Pinhão na margem direita do Douro e dona de uma espetacular vista sobre o rio, a Quinta da Boavista é uma das propriedades mais icónicas da região demarcada, conhecida não só pela sua ligação histórica ao Barão de Forrester, mas também pelos seus 40 hectares de vinhas de alta qualidade.

Este vinho constitui a 'espinha dorsal' do portfolio da Quinta da Boavista e resulta de um lote feito com uvas de vinhas novas e velhas. Como acontece com os demais vinhos da Quinta da Boavista, o Reserva estagiou em barricas de carvalho Francês de diferentes tostas e tanoarias, seguido de pelo menos um ano em garrafa.



### TERROIR

As vinhas espalham-se por um deslumbrante cenário geométrico de socalcos construídos à mão no xisto típico da região. Alguns terraços chegam a atingir oito metros de altura e este facto, aliado às condições extremas e à inclinação dramática unem-se para proporcionar um terroir único, em pleno Cima Corgo. Dos 40 hectares de vinhas, 10 hectares são de vinhas velhas com uma idade média superior a 80 anos.

### VINIFICAÇÃO

Vindima manual e escolha manual de cachos. Desengace e suave esmagamento dos bagos. Como reservatórios de fermentação temos os tradicionais lagares de granito com pisa a pé, cubas de fermentação em inox e para os pequenos lotes, contentores em PVC alimentar ou fermentação em barricas novas de madeira francesa de 500 litros.

Cada um destes tipos de fermentação conferem ao vinho um estilo particular. Como filosofia de vinificação temos apenas uma: extrair de forma suave todas as características das nossas uvas. Todos os nossos vinhos estagiam 100% em barricas de carvalho francês de diferentes tanoarias e com diferentes tipos de tostas. Após um estágio que varia entre os 15 aos 20 meses, procedemos à formação dos diferentes lotes, efectuamos uma colagem ligeira e posterior engarrafamento. Todos os nossos vinhos são vedados com cortiça natural. Os vinhos não são filtrados nem estabilizados pelo frio pelo que podem dar origem a um precipitado com a idade.

### NOTAS DE PROVA

De cor vermelho vivo com boa intensidade. No nariz, com aroma muito jovem, destacam-se as notas de frutos vermelhos que harmonizam com as memórias florais - esteva, iris - e de especiarias - anis, funcho. Fresco, complexo, com notas tostadas. Na boca, é elegante e compacto com um final longo, muito aromático.

#### ENÓLOGO

Rui Cunha  
Jean-Claude Berrouet

#### PRODUÇÃO TOTAL

15.000 garrafas

ÁLCOOL 14,0%vol. ACIDEZ 5,7 g/l pH 3,39

AÇÚCAR RESIDUAL <0,6 g/l DIÓXIDO DE ENXOFRE TOTAL 91 mg/l

GARRAFAS/CAIXA 6

DISPONÍVEL EM 0,75l - 1,5l - 3,0l



Servir a  
**16-18°C**

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura. Manter a garrafa na horizontal.



#### IDEAL PARA ACOMPANHAR

Carnes vermelhas, carnes de caça, queijos

QUINTADABOAVISTA.COM

SOGEVINUS FINE WINES  
Avenida Diogo Leite, 344  
4400-111 V.N. Gaia  
Portugal

customer.service@sogevinus.com



**93**  
/100 Pts

What this 2014 does better than (the monovarietals) is provide better balance. It retains the serious backbone and crisp edge, showing better mid-palate finesse, too. It also delivers a bit more fruit flavor and a longer finish. I am a little surprised and gratified at how well the 2014s here are showing, but they certainly seem poised to be great off-vintage wines. (...) Plan on putting it away for a few years. It is a little hard to read, like all of the upper-level reds here, but on this one, let's lean up for the moment.

Mark Squires, eRobertParker.com - Aug 2017

Wine Spectator  
**92**  
/100 Pts

Boa-vista Reserva 2013 é concentrado, rico e potente, com notas de framboesa, tarte de cerejas, ameixa madura e algumas notas de carne seca. No palato-médio encontramos elementos que remetem para cogumelos e chão de floresta. Final com toques de menta seca.

K.M. - Wine Spectator - Out 2016