



QUINTA DA
BOAVISTA

BOA-VISTA TINTO CÃO

2016

Todos os anos a equipa de enologia decide engarrafar vinhos monovarietais, com castas que se destacaram do lote do Reserva. Este ano, além da Donzelinho Tinto foi selecionada a Tinto Cão, outra casta que remonta às origens da região. Já em 1791, Francisco Rebello da Fonseca descreve-a admiravelmente: «amadura bem, e não seca, nem apodrece, não produz excessivamente». Bago com película grossa, cachos muito compactos, de pequeno rendimento e muito tardia, esta casta volta a ter o lugar que merece no universo das castas tradicionais mais antigas do Douro. A Tinto Cão da Quinta da Boavista revela de forma expressiva a grandeza desta casta, com uma excelente capacidade de envelhecimento.

TERROIR

As vinhas espalham-se por um deslumbrante cenário geométrico de socalcos construídos à mão no xisto típico da região. Dos 40 hectares de vinhas, 10 hectares são de vinhas velhas com uma idade média superior a 80 anos.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Escolha manual de cachos. Desengace e ligeiro esmagamento dos bagos. Como reservatórios de fermentação temos contentores em pvc alimentar ou fermentação em barricas usadas de madeira francesa de 500 litros. Os monovarietais são os únicos vinhos da Quinta da Boavista que estagiam em barricas de 500 litros. Após um estágio que varia entre os 17 e os 20 meses, 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 cereja vivo de intensidade média. Apresenta um aroma limpo e preciso, austero, onde sobressai o seu lado mineral. Frutos vermelhos frescos, como cereja, notas fumadas e memórias de especiarias compõem o bouquet deste vinho. O aroma desenvolve-se no copo conferindo complexidade ao vinho, tornado-o atraente. Paladar elegante, fresco, vivo, desperto, quase irrequieto. Excelente aroma de boca, com taninos muito polidos que lhe conferem um longo final.

WINEMAKERS

Rui Cunha
Jean-Claude Berrouet

ÁLCOOL	ACIDEZ	pH
13,5%vol.	5,7 g/l	3,34
AÇÚCARES TOTAIS	DIÓXIDO DE ENXOFRE TOTAL	
0,6 g/l	60 mg/l	

GARRAFAS/CAIXA
6

DISPONÍVEL EM
0,75l



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

Carne vermelha, carnes de caça e queijo.



QUINTADABOAVISTA.COM

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

customer.service@sogevinus.com