



QUINTA DA
BOAVISTA

BOA-VISTA TOURIGA NACIONAL

2014

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.

Todos os anos a equipa de enologia decide engarrafar um ou dois vinhos monovarietais, com castas que se destacaram do lote do Reserva, nesse ano. À semelhança do que aconteceu em 2013 no lançamento dos primeiros vinhos da Quinta da Boavista, a escolha recaiu sobre o Touriga Nacional que continua a afirmar-se como 'casta bandeira' de Portugal.



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. Toda a vinha reservada ao vinho do Porto tem benefício com letra A (a melhor classificação) e foi plantada com as tradicionais castas do Douro.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. 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 confere ao vinho um estilo particular. Os monovarietais são os únicos vinhos que estagiam em barricas de 500 litros. Após um estágio que varia entre os 15 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 rubi profundo, apresenta um nariz elegante e perfumado, muito sedutor, que revela o seu lado floral seguido de frutos pretos maduros. A madeira confere complexidade ao conjunto. Na boca, apresenta uma estrutura mediana, é fresco, com taninos finos e elegantes. Excelente aroma de boca, revelando com maior intensidade o seu lado floral.

ENÓLOGO

Rui Cunha
Jean-Claude Berrouet

PRODUÇÃO TOTAL

600 garrafas

ÁLCOOL

14,5%vol.

ACIDEZ

6,46 g/l

pH

3,36

GARRAFAS/CAIXA

6

AÇÚCAR

RESIDUAL

<0,6 g/l

SULFITOS

73 mg/l

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

92

/100 Pts



(...) This is a very different wine than the Tinto Cão in many ways. It is, of course, more aromatic, but it is fruitier, too, finishing with some bursts of flavor that are sometimes hard to find in 2014 reds. Then, it is more in the same style—a serious backbone and a crisp edge. I was surprised to be impressed by the entry-level wine in a tough year but this is pretty fine. You can plunge into this now, but it won't be completely ready. (...) It should age well.

Mark Squires, eRobertParker.com - Aug 2017