



# QUINTA DA BOAVISTA

## QUINTA DA BOAVISTA VINHA DO ORATÓRIO 2016

Ex-libris da Quinta da Boavista, a Vinha do Oratório é formada por terraços altos e curvados em forma de oratório que chegam a atingir 9 metros de altura. A vinha, virada a nascente sul tem uma altitude que varia entre os 80 e os 175 metros e possui uma mistura de mais de 25 castas durienses. Com uma idade média superior a 80 anos, estas vinhas permitem-nos produzir um vinho de marcante concentração e complexidade.

### TERROIR

Localizada perto do Pinhão, na margem direita do Douro, e dona de uma vista espetacular 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. Trata-se de um vinho cujas uvas provêm de uma parcela única, que recebeu o nome de Oratório devido aos seus impressionantes terraços ondulados com quase 9 metros de altura.

### 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, e posteriormente o vinho é estagiado em barricas de carvalho Francês de diferentes tanoarias durante, pelo menos, 18 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

Cor vermelho rubi intensa. Aroma profundo, caloroso, com notas de frutos vermelhos maduro, doce, floral (violeta) e especiarias doces. É complexo, com notas vegetais que conferem frescura. Na boca bom começo, fresco, longo e carnudo, com notas de cedro, chocolate preto. Vinho que impressiona.



### ENÓLOGOS

Rui Cunha  
Jean-Claude Berrouet

<b>ÁLCOOL</b> 14%vol.	<b>ACIDEZ</b> 5,5 g/l	<b>pH</b> 3,39
<b>AÇÚCARES TOTAIS</b> 0,6 g/l	<b>DIÓXIDO DE ENXOFRE TOTAL</b> 82 mg/l	

**PRODUÇÃO TOTAL**  
1200 garrafas

**GARRAFAS/CAIXA**  
6

**DISPONÍVEL EM**  
0,75l - 1,5l - 3l



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, carne de caça, queijo.

QUINTADABOAVISTA.COM

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

customer.service@sogevinus.com



**93**  
/100 Pts

The 2015 Vinha do Oratório Vinhas Velhas (Quinta da Boavista) is a field blend from very old vines (90 years or so) aged in two-thirds new French oak for 20 months. It comes in at 13,6% alcohol. At least from this tasting, this is no better than the 2014, perhaps a step behind. It does add that flavor component that the 2014 lacked, but it doesn't seem quite as powerful or as concentrated. On the happy side, the fruit is more vivid and it is notably less rustic. It seems a little understated—or perhaps a bit closed. It is still pretty beautiful, silky, bright, fresh and chock-full of flavor. It may well improve with a bit more time in bottle—it did tighten notably from my first to my third taste—but at this point, it does not seem like much of a step up on the regular Reserva, or on the 2014. There is a good chance this can wake up and flesh out. Stick it in the cellar for a few years. There is some upside potential and it may surprise us. This will be released in October.

Mark Squires, eRobertParker.com - Aug 2018