



## QUINTA DA BOAVISTA

# QUINTA DA BOAVISTA VINHA DO UJO 2016

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.

### TERROIR

A Vinha do Ujo foi plantada antes de 1930 em patamares horizontais pré-filoxéricos sendo a terra suportada por pequenos muros de xisto. As suas mais de 25 castas espalham-se em pequenos socalcos expostos a norte. A vinha tem uma altitude que varia entre os 180 e os 210 metros. As castas que se encontram na vinha do Ujo são as antigas castas tradicionais do Douro.

### VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Escolha manual de cachos. Desengace e suave esmagamento dos bagos. A fermentação das uvas decorre em barricas novas de madeira francesa de 500 litros. Após um período de maceração o vinho resultante continua o seu estágio durante 18 meses em barricas de 225 litros também de carvalho Francês. 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 de um vinho clássico, profundo. De carácter mineral, com notas de licor de cereja, remete para um mundo de aromas de raízes e bolbos. Na boca, apresenta uma excelente estrutura e textura, com final muito longo onde preduram as notas de chocolate preto, cássis, notas tostadas e cacau.

### ENÓLOGOS

Rui Cunha  
Jean-Claude Berrouet

ÁLCOOL 14%vol.  
ACIDEZ 5,8 g/l  
pH 3,47

AÇÚCARES TOTAIS 0,6 g/l  
DIÓXIDO DE ENXOFRE TOTAL 90 mg/l

PRODUÇÃO TOTAL  
1000 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



**95**  
/100 Pts

The 2015 Vinha do Ujo Vinhas Velhas (Quinta da Boavista) is a single-vineyard field blend from very old vines (around 90 years, but also, says the winery, including some over 100 years in age). It was aged for 20 months in French oak and comes in at 13,7% alcohol. More intense than its 2015 Oratorio sibling, this also has its fair share of stuffing and a long finish. It is tightly wound, precise and focused, with mid-palate finesse. A bit less rustic than its 2014 counterpart, this still doesn't seem to lack power in any way; the tannins are just a little riper. It is still far too tight to drink anytime soon. A few years of cellaring will also let it pull in the oak. A few more will let it develop some complexity. Come back around 2022 or so for a better chance of enjoying the fine fruit flavor and more harmony. That won't likely be its peak. When this settles down, it might well be entitled to an uptick in score.

Mark Squires, eRobertParker.com - Aug 2018