



93
PTS.
Robert Parker
WINE ADVOCATE

Boa-Vista Alicante Bouschet 2017

Localizada perto do Pinhão, na margem direita do Douro, a Quinta da Boavista é dona de uma vista espetacular sobre o rio. Trata-se de uma das propriedades mais icónicas da região demarcada conhecida, não só pela sua ligação histórica ao Barão de Forrester, mas também pelos seus 36 hectares de vinhas de alta qualidade. Todos os anos a equipa de enologia decide engarrafar um ou dois vinhos monovarietais, de castas que se destacaram nesse ano. Em 2017 o Alicante Bouschet foi uma das castas escolhidas. Com grande expressão no Alentejo, a casta estrangeira mais portuguesa evidenciou-se este ano no Douro pela sua estrutura e concentração.

> Terroir

As vinhas da Quinta da Boavista fazem parte do deslumbrante cenário geométrico de patamares, terraços e socacos construídos pelo homem nas vertentes xistosas do Douro. O Alicante Bouschet está plantado em patamares orientados a Nordeste, com menor incidência solar ao fim do dia, com condições propícias a um bom crescimento e maturação equilibrada.

> Nota de Prova

A cor densa e vincada desperta os sentidos para um vinho de boa concentração. O eflúvio de fruta vermelha envolta em notas especiadas de grande frescura realçam-lhe a garra e estrutura. Na boca entra e invade sem cerimónia todos os recantos. Pujante, aveludado, com taninos cheios este é um vinho com grande carisma que nos cativa pela seriedade e nos arrebatava pela inquietude.

> Vinificação

A vindima é feita de forma manual, com escolha manual de cachos. Os bagos são desengaçados e suavemente esmagados. Como reservatórios de fermentação foram usados os tradicionais lagares de granito com pisa a pé; cubas de fermentação em inox para os pequenos lotes; e 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, é efetuado o engarrafamento. Todos os vinhos são vedados com cortiça natural. Não sendo filtrados nem estabilizados pelo frio, podem dar origem a um precipitado com a idade.

Enólogos
Rui Cunha
Jean-Claude Berrouet

Álcool
14 %vol.

pH
3,28

Acidez
6,2 g/l

Açúcares
Totais
<0,6 g/l



16° C a 18° C
Temperatura de serviço

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.