



91
PTS.
Robert Parker
WINE ADVOCATE

Boa-Vista DonzELHO Tinto 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. O DonzELHO Tinto é uma casta muito antiga, referenciada desde 1531, presente em várias vinhas velhas da região demarcada do Douro. Cachos reduzidos e muito compactos, com bagos pequenos e de película muito fina produzem vinhos com perfil muito gastronómico, genuíno e irreverente.

> Terroir

As vinhas da Quinta da Boavista fazem parte do deslumbrante cenário geométrico de patamares, terraços e socalcos construídos pelo homem nas vertentes xistosas do rio Douro. O talhão do DonzELHO Tinto estende-se por patamares a meia encosta com exposição solar a Nascente, usufruindo de condições singulares para o seu desenvolvimento.

> Nota de Prova

A cor cereja de média intensidade antevê um vinho delicado e elegante. O nariz confirma os predicados anteriores, revelando uma boa presença de fruta vermelha com nuances de pimenta preta, tornando o conjunto sóbrio e equilibrado. Na boca demonstra taninos polidos, mas sólidos, perpetuados por uma frescura explosiva.

> 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 14,5 %vol.
pH 3,18
Acidez Totais 6,4 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.

WWW.QUINTADABOAVISTA.COM

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

customer.service@sogevinus.com