



93+

PTS.

Robert Parker
WINE ADVOCATE

18

PTS.

GUIA DE VINHOS 2020
JOÃO PAULO MARTINS

94

PTS.

GUIA COPO & ALMA 2021
ANÍBAL COUTINHO



Vinha do Oratório 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. O Quinta da Boavista Vinha do Oratório é um vinho cujas uvas provêm de uma só parcela, que recebeu o nome de Oratório devido aos seus impressionantes terraços ondulados com quase 8 metros de altura.

> Terroir

Ex-libris da Quinta da Boavista e do Douro, a Vinha do Oratório é formada por altos e curvados terraços em forma de oratório que chegam a atingir 8 metros de altura. A vinha, virada a Nascente tem uma altitude que varia entre os 80 e os 175 metros e possui uma mescla 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.

> Nota de Prova

“Às vezes entra-se em casa com o Outono...” começa Eugénio de Andrade num poema assim denominado, e, às vezes, encontram-se todas as estações do ano num vinho. Esta seria a primeira estrofe se um poema tivéssemos que fazer ao Vinha do Oratório 2017. De aroma cheio, em que nos perdemos nas copiosas notas de fruta vermelha, envoltas subtilmente em laivos florais, debruadas a fino toque de especiarias, este vinho vai-se apoderando de todos os sentidos, conquistando-os pela sua cremosidade, textura generosa e frescura final. Um vinho intemporal.

> Vinificação

A vindima é feita de forma manual, com escolha manual de cachos. Os bagos são desengaçados e suavemente esmagados. Como reservatórios de fermentação usaram-se os tradicionais lagares de granito com pisa a pé, posteriormente o vinho estagiou em barricas de carvalho francês durante, pelo menos, 18 meses. 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
3,42

Acidez
5,7 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