



90

PTS.

*Robert Parker*  
WINE ADVOCATE

17,5

PTS.

GUIA DE VINHOS 2021  
JOÃO PAULO MARTINS

90

PTS.

GUIA COPO & ALMA 2021  
ANÍBAL COUTINHO

# Boa-Vista Reserva 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. O Reserva constitui a 'espinha dorsal' do portfolio desta Quinta e resulta de um lote feito com uvas de vinhas velhas e vinhas mais recentes. Como acontece com os demais vinhos da Quinta da Boavista, o Reserva estagiou em barricas de carvalho francês seguido de pelo menos um ano em garrafa.

## > 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 rio Douro. De diferentes idades, a diferentes altitudes e com diferentes exposições solares, as vinhas de onde provêm as uvas para este Reserva são o reflexo da diversidade que podemos encontrar nesta propriedade.

## > Nota de Prova

Elegante e esmerado, este Reserva apresenta-se com uma cor rubi, nariz especiado num fundo de fruta vermelha com memórias florais, que se vão cerzindo no copo. Na boca expande-se de frescura, realçando a fruta bem ombreada com os taninos suaves, mas firmes, que conferem ao conjunto uma grande amplitude. Um vinho gracioso, repleto de sofisticação.

## > 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 tradicionais lagares de granito com pisa a pé e cubas de fermentação em inox. A filosofia de vinificação é apenas uma: extrair de forma suave todas as características das uvas desta Quinta. Todos os vinhos estagiam 100% em barricas de carvalho francês e após um estágio que varia entre os 15 e os 20 meses, procede-se à formação dos diferentes lotes. 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  
3,51

Acidez  
5,6 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