



93
PTS.
Rui Cunha
WINE ADVOCATE

Boa-Vista Touriga Nacional 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. À semelhança do que aconteceu em 2013, no lançamento dos primeiros vinhos da Quinta da Boavista, a escolha recaiu sobre o Touriga Nacional que continua a afirmar-se como uma das castas mais nobres de Portugal.

> 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. Plantadas a diferentes altitudes e com diferentes exposições solares, as vinhas de Touriga Nacional são detentoras de uma identidade única e carismática.

> Nota de Prova

Intensa cor rubi, apresenta um aroma rico e exuberante onde as notas florais sobressaem num fundo de frutos do bosque envoltos em notas mentoladas. Na boca revela vigor e complexidade, taninos maduros e uma estrutura elegante, fresca e soberana. Um vinho poderoso e intenso que vai revelando os seus mistérios ao longo da prova.

> Vinificação

A vindima é feita de forma manual, com escolha manual de cachos. Os bagos são desengaçados e suavemente esmagados. Como reservatórios de fermentação temos os 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 14,5 %vol.
Acidez 5,4 g/l
pH 3,6
Açúcares Totais 0,6 g/l

🌡️ 16° C a 18° C
Temperatura de serviço

🍷 Ideal para acompanhar

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura. Manter a garrafa na horizontal.

Carne vermelha, carne de caça, queijo.