



95

PTS.

Robert Parker
WINE ADVOCATE

18,5

PTS.

GUIA DE VINHOS 2020
JOÃO PAULO MARTINS

92

PTS.

GUIA COPO & ALMA 2021
ANIBAL COUTINHO



Vinha do Ujo 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. Da Vinha do Ujo saem testemunhos de décadas e décadas de trabalho em prol da expressão carismática de um terroir único.

> Terroir

A Vinha do Ujo foi plantada em 1930, em patamares horizontais pré-filoxéricos, sendo o solo suportado por pequenos muros de xisto. As suas mais de 25 castas traduzem uma diversidade só possível de encontrar em vinhas tão antigas. Cimentadas em pequenos socalcos expostos a Norte, entre altitudes que variam dos 180 aos 210 metros, são tratadas ano após ano pelas mãos experientes de quem vive o Douro dia após dia.

> Nota de Prova

Detentor de uma envolvente cor rubi, este Quinta da Boavista Vinha do Ujo acolhe-se logo ao primeiro vislumbre. Muito subtil no primeiro impacto, deixa-se descobrir à medida que o deixamos dançar no copo. Notas de bosque bem entrelaçadas com especiarias finas, enleva-nos pelos airosos aromas de arando e frutos silvestres. Primoroso no entrar, assenhora-se da boca e revela as suas múltiplas facetas de uma forma subtil e inebriante. Um vinho que nos deixa suspensos numa incessável sensação de infinito.

> Vinificação

A vindima é feita de forma manual, com escolha manual de cachos. Os bagos são desengaçados e suavemente esmagados. A fermentação das uvas decorre em barricas novas de madeira francesa de 500 litros. Após um período de maceração, o vinho resultante continua o seu estágio durante 16 meses em barricas de 225 litros também de carvalho francês. 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
3,48

Acidez
5,5 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.