



Vinha do Oratório 2019

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. Trata-se de 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 90 anos, estas vinhas permitem-nos produzir um vinho de marcante concentração e complexidade.

> Nota de Prova

Profunda cor rubi. No nariz, dominam as notas a fruta do bosque, com salpicos de bergamota e suaves mentolados que lhe apontam uma frescura inebriante. A boca, em tudo é concordante: sedosos taninos deambulam pelas ricas presenças de fruta e os especiados retoques da barrica, que se regozijam numa impecável acidez. Um vinho de múltiplas complexidades, que se desdobra em sortidos heterónimos ao longo da prova.

> Vinificação

A vindima é feita de forma manual, com escolha manual dos 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, estes vinhos podem dar origem a um precipitado com a idade.

Consultoria enológica
Jean-Claude Berrouet

Álcool
14,5 %vol.

pH
3,56

Acidez
Total
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

Carnes Vermelhas, carne de caça
e queijo.