



# Boa-Vista Reserva Tinto 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. O Reserva constitui a 'espinha dorsal' do portfólio desta Quinta e resulta de um lote feito com uvas de vinhas velhas e vinhas mais recentes.

## > Terroir

O Boa-Vista Reserva Tinto é um vinho que reflete a conjugação de múltiplos micro-terroirs. As diferentes castas, de diferentes idades, a diferentes altitudes e exposições solares expressam-se aqui de uma forma única, originando um vinho multifacetado, inimitável no carácter, longevidade e elegância.

## > Nota de Prova

Cor rubi vibrante. Apresenta aroma a fruta negra, de grande amplitude e generosidade, bem complementado por notas frescas de especiaria fina e elegante. Na boca impera o vigor, tanino bem definido que no vagar do tempo se funde com a fruta e realça a estrutura e a *finesse* do conjunto. Sobejo de fresca, este é um vinho pujante com muita vida pela frente.

## > 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.

Consultoria enológica  
Jean-Claude Berrouet

Castas  
Touriga Nacional,  
Touriga Franca,  
Tinto Cão  
e Vinhas Velhas

Álcool  
14 %vol.

pH  
3,52

Acidez  
Total  
5,9 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.