



Vinha do Ujo 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. 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

A cor rubi intensa prepara-nos o nariz para as diversas camadas de fruta vermelha envoltas em impressões de floresta e subtis notas de tinta da china. Altivo e sedutor, na boca revela-se ainda mais intrigante, com uma sucosidade interminável que a cada travo vai revelando as diferentes hierarquias da fruta e especiaria. Um vinho que nos arrebatava pela elegância e vibrante graciosidade.

> 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.

Consultoria enológica
Jean-Claude Berrouet

Álcool
14 %vol.

pH
3,53

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

Carne vermelha, carne de caça,
queijo.