



# Vinha do Levante 2020

Localizada perto do Pinhão, na margem direita do Douro, e dona de uma vista espetacular sobre o rio, a Quinta da Boavista é 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. Este é o primeiro vinho branco da propriedade, produzido com as castas Arinto e Viosinho. Trata-se de um vinho no qual a delicadeza e complexidade se materializam numa matriz única e harmoniosa.

## > Terroir

A vinha do Levante localiza-se numa das cotas mais altas da Quinta da Boavista. Com orientação Nascente, esta vinha recebe os primeiros raios de sol da manhã e fica protegida dos últimos do dia, proporcionando uma maturação equilibrada das uvas. Plantadas em patamares, em 2007, as castas Arinto e Viosinho conseguem, nesta vinha, expressar as suas melhores características, que se refletem neste vinho singular.

## > Nota de Prova

A cor cítrica e cristalina prende-nos o olhar nas primeiras voltas no copo. Límpido e untuoso vai libertando timidamente as notas de fruta branca imbuídas numa matriz de ervas frescas que se vão elevando graciosamente. Na boca assevera uma genuína frescura e amplitude que nos acicata o palato a cada gole, tornando cada momento um novo enlevo dos sentidos. Elegante e aguerrido é um vinho cheio de alma.

## > Vinificação

2020 proporcionou-nos maturações muito equilibradas e uvas perfeitamente sãs, o que facilitou a vinificação das primeiras uvas brancas da Quinta da Boavista. A vindima do Viosinho aconteceu na terceira semana de agosto e iniciamos a vindima do Arinto 3 dias depois. As uvas foram todas colhidas à mão, para pequenas caixas de 17kg e transportadas para a adega, onde permaneceram na câmara frigorífica até à manhã seguinte. O Viosinho foi selecionado em tapete de escolha, desengaçado e prensado. A sua fermentação decorreu em barricas de carvalho francês novas e usadas. O Arinto foi igualmente selecionado em tapete de escolha, desengaçado suavemente e permaneceu em maceração pelicular por 24 horas antes de ser prensado. A fermentação decorreu em inox até quase ao final, altura em que foi trasfegado para barricas novas e usadas onde terminou a fermentação. Ambos os vinhos estagiaram em barrica. No mês de novembro do ano seguinte à sua vindima, foi feito o lote final, o primeiro lote de vinho branco da Quinta da Boavista. Engarrafado em março de 2022, esperou um ano em garrafa para ser apresentado.

Enólogos  
Carla Tiago  
Jean-Claude Berrouet

Castas  
Arinto, Viosinho

Álcool 13 %vol.  
Acidez Total 6,2 g/l  
pH 3,18  
Açúcares Totais 0,6 g/l

🌡️ 12° C a 14° C  
Temperatura de serviço

🍷 Ideal para acompanhar

O vinho deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura devendo a garrafa permanecer em posição horizontal.

Peixes gordos, Marisco e Queijos.