



# Vinha do Oratório 2018

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

A cor rubi profunda auspícia um vinho denso e concentrado. No nariz, a complexidade da matriz vai-se materializando em diversos estratos, a fruta preta surge em primeiro plano e vai sendo alicerçada com notas de tabaco, especiarias e toques balsâmicos. Na boca é cheio e sedoso, com taninos gordos e uma acidez generosa que lhe adjudica um buliçoso final. Um vinho repleto de vivacidade.

## > 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  
3,54

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

Carnes Vermelhas, carne de caça  
e queijo.