



# Boa-Vista Donzelinho Tinto

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 ao Barão de Forrester, mas também pelos seus 36 hectares de vinhas de alta qualidade. Todos os anos a equipa de enologia decide engarrafar vinhos monovarietais, de castas que se destacaram nesse ano. Em 2021 uma das castas selecionadas foi o Donzelinho tinto, uma casta com uma identidade bem vincada de perfil gastronómico. Com características muito próprias, o Donzelinho oferece vinhos mais alcoólicos e de acidez alta, contrastando com uma cor mais ligeira.

## > Terroir

As vinhas da Quinta da Boavista fazem parte do deslumbrante cenário geométrico de patamares, terraços e socalcos construídos pelo homem nas vertentes xistosas do rio Douro. Plantadas a diferentes altitudes e com diferentes exposições solares, as vinhas da casta Donzelinho são detentoras de uma identidade única e carismática.

## > Nota de Prova

Vinho elegante de elevada frescura e delicadeza, com cor aberta a lembrar cereja. Nariz rico e muito complexo, destacando-se os frutos do bosque e notas de especiarias finas (pimenta preta) enaltecidas do seu estágio de 15 meses em cascos. Na boca é fresco e possui uma acidez extremamente vibrante, terminando com uma elegância e sutileza impressionante.

## > Vinificação e Envelhecimento

A vindima foi feita de forma manual na última semana de agosto de 2021, com escolha manual de cachos logo na vinha. Os bagos são desengaçados e suavemente esmagados. A fermentação ocorre em cubas de inox. A filosofia de vinificação é apenas uma: extrair de forma suave todas as características das uvas desta Quinta. Estagiou 100% em barricas de carvalho francês e após um estágio mínimo de 15 meses, procedeu-se à formação do lote. Todos os vinhos são vedados com cortiça natural. Não sendo filtrados nem estabilizados pelo frio, podem dar origem a um precipitado com a idade.

## Enologia

Ricardo Macedo  
Jean-Claude Berrouet

Álcool  
14 % vol.

pH  
3,3



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.

Acidez  
6 g/L

Açúcares  
Totais  
1,0 g/L