



Vinha do Levante

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. 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 citrica e cristalina prende-nos o olhar nas primeiras voltas ao copo. Límpido e untuoso, vai libertando lentamente as notas de fruta de polpa branca num conjunto de ervas ligeiramente aromáticas e ao mesmo tempo frescas, fazendo um conjunto muito requintado e com complexidade. Na boca entra cremoso e refrescante, um vinho de extremo prazer e viciante quer pela sua sensação de mineralidade ou pela sensação de especiarias que nos deixa no fim de boca. Um vinho cheio de personalidade e carácter.

> Vinificação e Envelhecimento

2021 proporcionou-nos maturações equilibradas e uvas perfeitamente sãs, o que facilitou a vinificação das uvas brancas da Quinta da Boavista. A vindima do Viosinho aconteceu na terceira semana de agosto e iniciou-se a vindima do Arinto na semana seguinte. As uvas foram todas colhidas à mão, para pequenas caixas de 18 Kg 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 e ligeiramente esmagado. De seguida permaneceu em maceração pelicular durante 24 horas, antes de ser prensado. A fermentação iniciou-se em inox e terminou em barricas novas e usadas. As duas castas estagiaram em barrica.

No mês de novembro do ano seguinte à sua vindima, foi feito o lote final. Engarrafado em março de 2023, esperou um ano em garrafa para ser apresentado.

Enologia

Ricardo Macedo
Jean-Claude Berrouet

Castas

Arinto, Viosinho

Álcool

13 % vol.

pH

3,27



12° C a 14° 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

Peixes gordos, marisco e queijos.

Acidez

6,3 g/L

Açúcares

Totais

1,1 g/L

WWW.QUINTADABOAVISTA.COM

SOGEVINUS FINE WINES
Avenida Diogo Leite, 344
4400-111 V. N. Gaia, Portugal

customer.service@sogevinus.com