



# Vinha do Oratório 2020

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. O Quinta da Boavista Vinha do Oratório é 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

De cor profunda e aroma denso, a fruta vermelha e as ameixas pretas estão harmoniosamente integradas com as notas balsâmicas, especiadas e fumadas do envelhecimento em cascos de carvalho francês. Na boca é sedoso, vibrante e complexo, onde a estrutura tânica está meticulosamente inserida, demonstrando as capacidades de uma vinha com mais de 90 anos.

Este Oratório é um regresso ao passado no Douro e um tributo a todos aqueles que contribuíram para que ainda hoje consigamos obter vinhos de Terroir numa região tão inóspita quanto esta.

## > Vinificação e Envelhecimento

A vindima é feita de forma manual, com escolha manual de 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, podem dar origem a um precipitado com a idade.

## Enologia

Ricardo Macedo  
Jean-Claude Berrouet

Álcool  
14,5 % vol.

pH  
3,53

Acidez  
5,5 g/L

Açúcares  
Totais  
0,75 g/L



16° C a 18° C  
Temperatura de serviço

Armazenar em local fresco e seco,  
ao abrigo da luz e oscilações  
de temperatura. Manter a garrafa  
na horizontal.



Ideal para acompanhar

Carne vermelha, carne de caça, queijo.