



Boa-Vista Reserva Tinto 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 Reserva constitui a ‘espinha dorsal’ do portfolio desta Quinta e resulta de um lote feito com uvas de vinhas velhas e vinhas mais recentes. Este reserva estagiou em barricas de 225 litros de carvalho francês

> Terroir

O Boa-Vista Reserva Tinto é um vinho que reflete a conjugação de múltiplos micro-terroirs. As diferentes castas, de diferentes idades, a diferentes altitudes e exposições solares expressam-se aqui de uma forma única, originando um vinho multifacetado, inimitável no carácter, longevidade e elegância.

> Nota de Prova

Cor vibrante. Apresenta aroma complexo a fruta negra, de grande amplitude e generosidade, bem complementado por notas frescas de especiaria fina e elegante. Cremoso na boca e taninos bem polidos, redondos, mostrando uma frescura a lembrar frutos vermelhos, juntamente com notas florais. Este é um vinho pujante com muita vida pela frente.

> Vinificação e Envelhecimento

A vindima é feita de forma manual, com escolha manual de cachos. Os bagos são desengaçados e suavemente esmagados. A fermentação decorre em cubas de inox. A filosofia de vinificação é apenas uma: extrair de forma suave todas as características das uvas desta Quinta. Todos os vinhos estagiam 100% em barricas de carvalho francês e após um estágio mínimo de 15 meses, procede-se à formação dos diferentes lotes. 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

Castas

Touriga Nacional,
Touriga Franca,
Tinto Cão,
Vinhas Velhas

Álcool

14 % vol.

pH

3,51



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

5,7 g/ L

Açúcares

Totais
0,77 g/ L

WWW.QUINTADABOAVISTA.COM

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

customer.service@sogevinus.com