



Boa-Vista Touriga Nacional

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. Todos os anos a equipa de enologia decide engarrafar um ou dois vinhos monovarietais, de castas que se destacaram nesse ano. À semelhança do que aconteceu em 2013, no lançamento dos primeiros vinhos da Quinta da Boavista, a escolha recaiu sobre o Touriga Nacional que continua a afirmar-se como uma das castas mais nobres de Portugal.

> Terroir

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

> Nota de Prova

De cor rubi profundo, no nariz apresenta perfumes densos e frescos, muito sedutor, que revela toques de flor de laranjeira que se misturam com os frutos pretos maduros. Na boca o estágio em madeira confere complexidade ao conjunto, enaltecendo o seu carácter floral e fresco, bem como a suculência dos taninos bem amadurecidos pelo tempo. Um vinho que termina longo e persistente.

> Vinificação e Envelhecimento

A vindima é feita de forma manual, com escolha manual de cachos. 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. 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

Álcool
14 % vol.

pH
3,53

Acidez
5,6 g/L

Açúcares
Totais
2,09 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

Carne vermelha, carne de caça, queijo.