



Vinha do Ujo 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. Da Vinha do Ujo saem testemunhos de décadas e décadas de trabalho em prol da expressão carismática de um terroir único.

> Terroir

A Vinha do Ujo tem registos que remontam aos anos 1930, plantada em patamares horizontais pré-filoxéricos sendo o solo suportado por pequenos muros de xisto. As suas mais de 25 castas traduzem uma diversidade só possível de encontrar em vinhas tão antigas. Cimentadas em pequenos socalcos expostos a norte, entre altitudes que variam entre os 180-210 metros são tratadas ano após ano pelas mãos experientes de quem vive o Douro dia após dia.

> Nota de Prova

De envolvente cor rubi, este vinho acolhe-se logo ao primeiro impacto, deixa-se descobrir à medida que o agitamos no copo de forma a realçar os seus aromas mais escondidos. Com notas de floresta bem entrelaçados com especiarias finas, enleva-nos pelos airosos aromas de frutos silvestres. Apodera-se na boca e revela as suas múltiplas facetas de uma forma subtil e inebriante. Um vinho que nos arrebatava pela elegância e vibrante graciosidade.

> Vinificação e Envelhecimento

A vindima é feita de forma manual, com escolha manual de cachos. Os bagos são desengaçados e suavemente esmagados. A fermentação das uvas decorre em barricas de madeira francesa de 500 e 600 litros. Após um período de maceração, o vinho resultante continua o seu estágio durante pelo menos 16 meses em barricas de 225 litros de carvalho francês. 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

3,58

Acidez

5,5 g/L

Açúcares Totais

0,65 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.