

BOAL 2005 - COLHEITA

|                 |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tipo:</b>    | Meio - Doce                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Lote:</b>    | Boal de uma só colheita.                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Região:</b>  | Madeira                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Castas:</b>  | Varietal Boal do Campanário.                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Terroir:</b> | Solos vulcânicos e basálticos, de textura argilosa, ácidos e ricos em matéria orgânica. Um clima subtropical ameno, verões quentes e invernos temperados. Grande proximidade entre as vinhas e o mar, o que confere aos vinhos uma acidez perfeita. |

|                                 |                                                                                                                                                       |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vinificação:</b>             | Bica aberta. Uvas desengaçadas e prensadas. Controle de fermentação e temperatura. Interrupção da fermentação pela adição de álcool vínico a 96% Vol. |
| <b>Envelhecimento/ estágio:</b> | Em cascos de carvalho, no tradicional processo de canteiro até ao engarrafamento.                                                                     |
| <b>Madeira:</b>                 | >12 anos                                                                                                                                              |
| <b>Tipo de madeira:</b>         | Carvalho Francês e Americano.                                                                                                                         |
| <b>Engarrafado em:</b>          | 2018                                                                                                                                                  |
| <b>Longevidade Prevista:</b>    | Os vinhos da madeira pelas suas características e fortificação, são de grande longevidade.                                                            |

|                         |                           |
|-------------------------|---------------------------|
| <b>Análises:</b>        |                           |
| <b>Teor álcool:</b>     | 20,0 % Vol.               |
| <b>Acidez total:</b>    | 7,5 g/l (ácido tartárico) |
| <b>Açúcar residual:</b> | 87,3 g/l                  |
| <b>Baumé:</b>           | 3,0                       |
| <b>pH:</b>              | 3,4                       |

|                        |                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Notas de Prova:</b> |                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Cor:</b>            | Âmbar brilhante, com nuances amarelo-acastanhadas.                                                                                                                                                       |
| <b>Aroma:</b>          | Aromas exóticos e complexos que evoluem por via oxidativa do amadurecimento em madeira, tais como caramelo e amêndoa torrada. Algumas notas iodo, figos secos, chá, tabaco e especiarias.                |
| <b>Palato:</b>         | Meio-doce, limpo, de estilo subtil, harmonioso e complexo. Acidez e corpo equilibradamente estruturado e de harmonia com a doçura e taninos, que lhe garantem, com certeza, uma média/longa longevidade. |

|                         |                                              |
|-------------------------|----------------------------------------------|
| <b>Comercialização:</b> |                                              |
|                         | •Garrafas de 500 ml em unidades individuais. |
|                         | •Caixas de 6 unidades.                       |

|                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Sugestões como Servir/ Combinações Gastronómicas:</b> | Deve ser servido a uma temperatura entre os 15°C e os 16°C. Este vinho deve ser guardado na vertical, num espaço ao abrigo da exposição solar e a temperatura constante. A decantação ajudará a remover qualquer depósito que possa ter ocorrido na garrafa ao longo do tempo.<br>Trata-se de um vinho para uma qualquer ocasião. Excelente para ocasiões especiais. Pode ser combinado algumas sobremesas ricas ou queijos mais salgados. |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                             |                                                                                                                 |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Modo de Conservação:</b> | Verticalmente em temperatura ambiente. Após a abertura, o vinho permanecerá por vários meses em boas condições. |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                 |                |
|-----------------|----------------|
| <b>Enólogo:</b> | Engº Ivo Couto |
|-----------------|----------------|



**Prémio(s):**  
International  
Wine & Spirit  
Competition  
2019