



**COSTA BOAL**

FAMILY ESTATES

*desde 1857*

## **PALÁCIO DOS TÁVORAS**

**GOLD EDITION**

D.O.C. TRÁS-OS-MONTES

**CASTAS** | Vinhas Velhas

**VINIFICAÇÃO** | Colheita manual em caixas de 20 Kg. Desengace parcial, esmagamento, maceração pré-fermentativa durante 48 horas, seguido de fermentação alcoólica com temperatura controlada a 24°C.

**ANO** | 2017

**ENVELHECIMENTO** | Estágio em barricas novas de carvalho francês onde permanece durante 16 meses.

**TEMPERATURA A SERVIR** | 18°C a 20°C

**NOTA DE PROVA** | Cor rubi densa, aroma contido de grande complexidade marcado pela mineralidade com notas florais e especiadas, na boca revela um equilíbrio harmonioso e elegante em todo o seu conjunto mostrando-se um vinho de grande estrutura e com enorme persistência terminando com um final de boca de grande classe.

### **CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS**

TEOR ALCOÓLICO: 14,5%

PH: 3,12

ACIDEZ TOTAL: 8,16 GR/DM<sup>3</sup>

**GARRAFA** | 0,75 L / 1,5L

### **EMBALAGEM**

ESTOJO DE 1 GARRAFA 0,75l

CAIXA DE MADEIRA 1 GARRAFA 1,5l

**ENÓLOGO** | Paulo Nunes

**PRODUTOR** | António Boal



**COSTA BOAL FAMILY ESTATES, LDA**

Rua Bernardino Boal | Cabêda | 5070-571 Alijó | Portugal

Tel: (+351) 278 248 361 | Tm: (+351) 965 229 611 | geral@costaboal.com | [www.costaboal.com](http://www.costaboal.com)