



# COSTA BOAL

FAMILY ESTATES

*desde 1857*

## PALÁCIO DOS TÁVORAS

GRANDE RESERVA

D.O.C. TRÁS-OS-MONTES

**CASTAS** | Vinhas velhas

**VINIFICAÇÃO** | Colheita manual em caixas de 20 Kg. Desengace, esmagamento, maceração pré-fermentativa durante 48 horas, seguido de fermentação alcoólica com temperatura controlada a 24°C. Maceração pós-fermentativa de 15 a 24 dias

**ANO** | 2018

**ENVELHECIMENTO** | Estágio em barricas novas de carvalho francês onde permanece durante 18 meses.

**TEMPERATURA A SERVIR** | 16°C a 18°C

**NOTA DE PROVA** | Na boca apresenta-se seco, aportando uma boa acidez, elevado teor de álcool, corpo médio, intensidade média, ameixa madura, especiarias, baunilha, e final longo.

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

TEOR ALCOÓLICO: 15%

PH: 3,33

ACIDEZ TOTAL: 6,80 GR/DM<sup>3</sup>

**GARRAFA** | 0,75 L / 1.5L

**EMBALAGEM** | Caixa de madeira de 3 garrafas (0.75l) / Caixa de madeira de 1 garrafas ( 1.5L)

**ENÓLOGO** | Paulo Nunes

**PRODUTOR** | António Boal

**CÓDIGO EAN** | 5600799684891/ 5600799684716



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)