



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, sem esmagamento, maceração pré-fermentativa durante 72 horas, seguido de fermentação espontânea 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 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: 3,06

ACIDEZ TOTAL: 8,04 GR/DM³

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

CÓDIGO EAN | 5600799684839/5600799685034



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