



**COSTA BOAL**

FAMILY ESTATES

*desde 1857*

# COSTA BOAL

**CASTAS** | Sousão

**VINIFICAÇÃO** | Transporte em caixas de 20 Kg e desengace total. Pisa a pé em lagares tradicionais de granito. Fermentação alcoólica em lagar durante 8 a 10 dias com trabalho contínuo e temperatura controlada.

**ANO** | 2018

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

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

**NOTA DE PROVA** | Apresenta taninos vivos elegantes e acidez elevada. Aroma de frutos silvestres, terra, seiva com um leve toque de chocolate. No final, uma nota picante. Prova de boca, saboroso e excelente para acompanhar pratos muitos gastronómicos.

## **CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS**

TEOR ALCOÓLICO: 13%

PH: 3,20

ACIDEZ TOTAL: 7 GR/DM<sup>3</sup>

**GARRAFA** | 0,75 L

**EMBALAGEM** | Caixa de Madeira de 3 Garrafas

**ENÓLOGO** | Paulo Nunes

**PRODUTOR** | António Boal

**CÓDIGO EAN** | 5600799685126



**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)