



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/DM³

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