



COSTA BOAL

FAMILY ESTATES

desde 1857

COSTA BOAL

CASTAS | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, 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 | 2016

ENVELHECIMENTO | Estágio em barricas de carvalho francês onde permanece durante 16 a 18 meses.

TEMPERATURA A SERVIR | 16°C a 18°C

NOTA DE PROVA | Côr muito viva, rubi de grande profundidade. O aroma é extremamente complexo, onde se realça os frutos vermelhos, especiarias e alguns balsâmicos entre os quais o cedro e a resina. Na boca tem um grande volume, acidez viva e muito bem integrada, taninos de fino recorte com grande classe. O seu final é muito longo, elegante e de elevada harmonia.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

TEOR ALCOÓLICO: 14%

PH: 3,40

ACIDEZ TOTAL: 5,9 GR/DM³

GARRAFA | 0,75 L

EMBALAGEM | Caixas de cartão 6.

ENÓLOGO | Paulo Nunes

PRODUTOR | António Boal

CÓDIGO EAN | 5600799685263



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