COSTA BOAL
FAMILY ESTATES
desde 1857

COSTA BOAL

CASTAS | Códega do Larinho, Rabigato, Gouveio, Arinto.

VINIFICAÇÃO| Transporte em caixas de 20 Kg e desengace total. Maceração pré-fermentativa, seguida de fermentação alcoólica a temperatura controlada, inferior a 17ºC

ANOS | 2015, 2016 e 2018

ENVELHECIMENTO | Estágio em barricas de carvalho francês onde permanece por períodos diferentes de tempo.

TEMPERATURA A SERVIR | 10ºC a 12ºC

NOTA DE PROVA | Este blend de 3 anos distintos e singulares apresenta um aspeto brilhante e com reflexos esverdeados. Após estágios em Barricas de luxo, atingiu uma simbiose aromática evolutiva perfeita entre: citrinos maduros, flores, especiarias e madeira. Na boca é aveludado, elegante e cheio, com um final persistente, longo e seco.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS|
TEOR ALCOÓLICO: 13%
PH: 3,09
ACIDEZ TOTAL: 6,4 GR/DM^3

GARRAFA | 0,75 L

EMBALAGEM| Caixa de Madeira de 3 Garrafas

ENÓLOGO | Paulo Nunes

PRODUTOR | António Boal

CÓDIGO EAN| 5600799685348

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**