



COSTA BOAL

FAMILY ESTATES

desde 1857

COSTA BOAL

HOMENAGEM

CASTAS | Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão e Sousão

VINIFICAÇÃO | Transporte em caixas de 20 Kg e desengace total sem esmagamento. Maceração de 24h a 48h.

Pisa a pé em lagares tradicionais de granito. Fermentação alcoólica em lagar durante 8 a 10 dias com trabalho contínuo e temperatura controlada.

Maceração pós-fermentativa de aproximadamente 20 dias.

ANO | 2011

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

TEMPERATURA A SERVIR | 16°C a 18°C

NOTA DE PROVA | Uvas colhidas na vinha da aldeia de Cabêda, Alijó conferem-lhe uma expressão muito própria. A frescura do lugar com altitude e afloramentos graníticos e o refrescamento das castas Tinto Cão e Sousão resulta numa união harmoniosa e única.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

TEOR ALCOÓLICO: 14,5%

PH: 3,38

ACIDEZ TOTAL: 5,9 GR/DM³

GARRAFA | 0,75 L

EMBALAGEM | Estojo de 1 garrafa / Caixa de madeira de 3 garrafas

ENÓLOGO | Paulo Nunes

PRODUTOR | António Boal

CÓDIGO EAN | 5600799684969



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