



**COSTA BOAL**  
FAMILY ESTATES



## COSTA BOAL

FIELD BLEND BY António Boal

**CASTAS:** Codega Larinho, Viosinho, Fernão Pires e Arinto

**VINIFICAÇÃO:** Transporte em caixas de 20 Kg e desengace total. Maceração pré-fermentativa, prensagem, decantação estática de 48h, seguida de fermentação alcoólica a temperatura controlada, inferior a 16°C. Final de fermentação em barricas carvalho francês.

**ANO:** 2022

**TEMPERATURA A SERVIR:** 12°C a 14°C

**NOTA DE PROVA:** Côr citrino, límpido e cristalino. Aroma complexo onde se realçam as notas florais, fruta branca e ameixa seca. Na boca, estruturado, com uma acidez viva e intensa o que confere uma grande persistência com grande final de boca.

**ÁLCOOL:** 13%

**pH:** 3,05

**ACIDEZ TOTAL:** 7,2 gr/dm<sup>3</sup>

**GARRAFA:** 0,75 L

**PACKING:** Caixas de cartão 6.

**PRODUTOR:** António Boal

**ENÓLOGO:** Paulo Nunes

**CÓDIGO EAN:** 5600799685485

COSTA BOAL BY António Boal

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