



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/dm³

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