



BOA-VISTA DONZELINHO TINTO 2015

Castas muito antigas presentes em várias vinhas velhas da região demarcada do Douro. Variedade Portuguesa referenciada desde 1531. Cachos pequenos e muito compactos, com bagos pequenos e de película muito fina.

TERROIR

As vinhas espalham-se por um deslumbrante cenário geométrico de socalcos construídos à mão no xisto típico da região. Dos 40 hectares de vinhas, 10 hectares são de vinhas velhas com uma idade média superior a 80 anos.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha cereja com média intensidade.

Aroma fino a frutos vermelhos selvagens e alguma ginja. Ligeiro floral.

Paladar Taninos delicados, leve, muito fresco e elegante. Apresenta um equilíbrio notável.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Escolha manual de cachos. Desengace e suave esmagamento dos bagos. Como reservatórios de fermentação temos os tradicionais lagares de granito com pisa a pé, cubas de fermentação em inox e para os pequenos lotes, contentores em pvc alimentar ou fermentação em barricas novas de madeira francesa de 500 litros.

Cada um destes tipos de fermentação confere ao vinho um estilo particular. Os monovariais são os únicos vinhos que estagiam em barricas de 500 litros. Após um estágio que varia entre os 15 e os 20 meses, efectuamos uma colagem ligeira e posterior engarrafamento. Todos os nossos vinhos são vedados com cortiça natural. Os vinhos não são filtrados nem estabilizados pelo frio pelo que podem dar origem a um precipitado com a idade.

Enólogo: Rui Cunha

Álcool: 12,5%vol. - **Acidez:** 6,45g/l - **pH:** 3,18 - **Açúcar residual:** <0,6g/l - **Súlfitos:** 109mg/l

Apenas disponível na caixa de colecionador.



Quinta da Boavista - Chanceleiros
5085-201 Covas do Douro, Portugal
info@limasmith.com
WWW.QUINTADABOAVISTA.COM