



Boal 2005 Colheita

VINHA DO CHARLOT
Jardim Pelado

Casco único
Single cask 707 D+E
500ml

DENOMINAÇÃO

Madeira D.O.P

CASTAS

Boal

VINHAS E ZONA DE CULTIVO

Calheta, no sítio do Jardim Pelado

VINIFICAÇÃO / LOTE

Uvas Boal provenientes do sítio do Jardim Pelado, Calheta, lugar bastante seco e quente durante a maior parte do ano.

As uvas foram prensadas com engação numa prensa contínua.

Decorridos 7 dias de fermentação, sem controlo de temperatura, foi adicionado o álcool vínico com os açúcares em meio seco. O vinho foi depois transferido para um casco antigo, de carvalho francês, com capacidade de 750 litros.

O envelhecimento teve lugar nos armazéns D e E, o primeiro armazém caracterizado por temperaturas medias mais altas ao longo do ano; o segundo, com temperaturas elevadas no verão e muito frias no inverno. Em Julho 2023, foram engarrafadas 1300 unidades, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19,30% vol.

Baumé: 3

Açúcares totais: 83 g/l

Acidez volátil: 0,78

Acidez total: 7,63

pH: 3,30

SERVIÇO E GUARDA DO VINHO

Temperatura de serviço recomendada entre 14/16°C. Mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA

Cor dourada brilhante.

Aromas frescos e mentolados, folha de laranjeira, alperce, nozes tostadas e maresia como pano de fundo. Cheio de boca, equilibrado, sabores caramelizados misturando-se com a acidez rica e crocante. Persistente, finíssimo, final ligeiramente picante e de belíssima secura.

Excelente como digestivo.

Acompanha bem frutos secos e queijos.

DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPES VARIETIES

Boal

VINEYARDS & CULTIVATION AREA

Jardim Pelado, Calheta, south coast of Madeira

VINIFICATION / BLEND

Boal vineyard located in Calheta, in the area of Jardim Pelado, which is quite dry and hot for most of the year. The grapes were pressed without destemming in a horizontal screw press. After 7 days of fermentation without temperature control, vinic alcohol was added to the wine while in a medium dry state. The wine was then transferred to an old French oak cak with a capacity of 750 liters.

Aging took place in warehouses D and E, with the first warehouse characterized by higher average temperatures throughout the year, and the second with high temperatures in the summer and very cold temperatures in the winter. In July 2023, a total of 1300 units were bottled, each individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol: 19,30% vol.

Baume: 3

Total sugar: 83 g/l

Volatile acidity: 0,78

Total acidity: 7,63

pH: 3,30

SERVING & CELLARAGE

Recommended service temperature between 14/16°C. It will last and maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES

Bright golden colour.

Fresh and mentholated aromas, orange blossom, apricot, toasted nuts, with a backdrop of sea breeze. Full-bodied, balanced, caramelized flavours blending with a rich and crisp acidity. Persistent, extremely fine, with a slightly spicy and beautifully dry finish.

Excellent as a digestif.

Pairs well with nuts and cheese.