



Boal 2008 Colheita

Vinha da Torre

Casco único
Single cask 22 E
500ml

DENOMINAÇÃO

Madeira D.O.P

CASTAS

Boal

VINHAS E ZONA DE CULTIVO

Vinha da Torre - Campanário

VINIFICAÇÃO / LOTE

Vinho produzido de uvas Boal provenientes da Vinha da Torre, Freguesia do Campanário, na costa Sul da Madeira. As uvas foram prensadas com engajo em prensa pneumática. Decorridos 9 dias fermentação, sem controlo de temperatura, adicionamos o álcool vínico. O vinho foi depois transferido para um casco antigo, de carvalho francês, com capacidade de 700 litros. Envelhecimento teve lugar no armazém E, onde as temperaturas são elevadas no verão e muito frias no inverno. Em Junho 2023, foram engarrafadas 857 unidades de 500ml e 60 magnum, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19,20% vol.

Baumé: 2,9

Açúcares totais: 85 g/l

Acidez volátil: 0,84

Acidez total: 7,11

pH: 3,19

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.

Bastante fresco com notas de fruta macerada, passas, nozes e folha de laranjeira.

Paladar cítrico, macio e arestas redondas, sabores de caramelo e mel.

Boa acidez num final equilibrado e com um melado persistente.

Excelente como digestivo.

Acompanha bem frutos secos e queijos.

DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPES VARIETIES

Boal

VINEYARDS & CULTIVATION AREA

Vinha da Torre - Campanário

VINIFICATION / BLEND

Wine produced from Boal grapes sourced from Vinha da Torre, located in the Campanário parish on the southern coast of Madeira. The grapes were pressed with stems in a pneumatic press. After 9 days of fermentation without temperature control, vinic alcohol was added. The wine was then transferred to an old french oak cask with a capacity of 700 liters. Aging took place in warehouse E, where temperatures are high in the summer and very cold in the winter. In June 2023, a total of 857 units of 500ml bottles and 60 magnums were bottled, each individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol: 19,20% vol.

Baume: 2,9

Total sugar: 85 g/l

Volatile acidity: 0,84

Total acidity: 7,11

pH: 3,19

SERVING & CELLARAGE

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

TASTING NOTES

Golden colour.

Quite fresh with notes of macerated fruit, raisins, nuts, and orange blossom.

Citrusy palate, soft with rounded edges, flavours of caramel and honey. Good acidity in a balanced finish with persistent honeyed notes.

Excellent as a digestif.

Pairs well with nuts and cheese.