



BOINA TINTO 2019

Filosofia: Expressar num só vinho a riqueza de terroirs da região.

Origem: Uvas provenientes de vinhas velhas, com idades superiores a 60 anos, parte em zonas de transição de xisto/granito a uma altitude de 500m com exposição predominante a Norte, outras em zonas tipicamente Durienses com solos xistosos situadas no Baixo Corgo e Cima Corgo, a uma altitude de 250m com uma exposição predominante Sul/Poente.

Castas: Field Blend, onde predominam a Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta Carvalha, Tinta Francisca e Souzão.

Vinificação: Vindima manual em caixas de 20Kg. Receção com desengace total, esmagamento, seguida de uma maceração a frio durante 2 dias. Fermentação com leveduras indígenas em cubas de inox a temperatura controlada de modo a obter um vinho elegante, suave, sem demasiada extração.

Estágio: 75% inox; 25% barricas usadas de carvalho francês.

Data de Engarrafamento: Maio de 2020.

Nota de Prova: Cor Ruby. Aroma cativante, notórias nuances a morango e frutos silvestres onde a frescura da fruta seduz. No palato, o equilíbrio prevalece aliando a fruta a uma acidez vibrante e tanino sedoso. Final complexo, mas agradável.

Parâmetros Analíticos:

Álcool: 14 %

Acidez Total: 5,5 g/dm³

pH: 3,7

Açúcares Residuais: 1,1 g/L