



Boal Colheita 2001

Cascos/Casks
48 & 84
500ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Boal

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO
Uvas de qualidade da área de São Vicente. Uvas prensadas em prensa contínua. A detenção da fermentação ocorre no grau de doçura desejado pela adição de álcool vinílico (96%).

LOTE
Em Março de 2009 quando provava todos os nossos vinhos da casta Boal do ano 2001, Ricardo Diogo num determinado momento deparou-se com as amostras dos cascos 48 e 84 colocadas uma a seguir à outra. Misturou os vinhos e achou que estava perante um colheita de excelente carácter e bem dentro dos vinhos que mais gostava. Boa acidez a contrabalançar uma delicada doçura. Juntou os 580 litros de vinho do casco 48 (muito delicado) com os 400 litros do casco 84 (mais concentrado, doce e acidulo) que deram origem a este engarrafamento de 1.722 garrafas todas numeradas individualmente.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 18,80% vol.
Baumé: 2,9
Açúcares totais: 93,2 g/l
Acidez volátil: 0,72
pH: 3,71

SERVIÇO E GUARDA DO VINHO
Este vinho foi envelhecido em pipas e engarrafado no seu estado mais puro. Para desfrutar em pleno, recomendamos que o sirva a uma temperatura entre 13/14°C. Deverá ser mantido em local seco e arejado. O vinho foi filtrado, não requer decantação e mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA
Cor leve dourado.
Notas de frutos secos, folha de laranjeira, nozes e caramelo. Bem equilibrado e com final fresco e macio.

Excelente como digestivo, bolos de fruta, pão-de-ló, chocolates, sorvete de mango, fruta cristalizada e queijos.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Boal

VINEYARDS AND VINIFICATION
Grapes from various quality vineyards located in São Vicente were used. Grapes were pressed in a pneumatic press. Arresting of fermentation takes place at the desired degree of sweetness by adding vinic alcohol (96%).

LOT
In March of 2009 while tasting all our Boal wines from 2001, Ricardo Diogo came across the samples from casks 48 and 84 placed right next to each other, then blended both wines and it turned out to be of excellent character, just the way he likes it. Good acidity yet delicately sweet. Thus, he blended the 580 litres from cask 48 (very delicate wine) with the 400 litres from cask 84 (more concentrated, sweet and acidic.) From this wine we filled 1.722 bottles all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 18,80% vol.
Baumé: 2,9
Total sugar: 93,2 g/l
Volatile acidity: 0,72
pH: 3,71

SERVING & CELLARAGE
This wine was naturally aged in cask and bottled in its purest state. To show it at its best, serve between 13/14°C. If you get a chance to aerate the wine, it will help the Madeira to show its best features. This wine was filtered and does not require decanting. It will last and maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES
Light gold colour.
Notes of dried fruits, orange leaf, nuts and caramel. Well balanced and with a fresh and soft finish.

Excellent as a digestif.
Pairs well with rich fruit or sponge orange cakes, chocolate, mango sorbet, crystallized fruit and cheese.