



Boal Colheita 2002 Vinha da Torre

Casco único
Single cask 264 A+D
500ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Boal

ZONA DE CULTIVO E
VINIFICAÇÃO
Uvas de qualidade da Vinha da Torre, Campanário. Uvas prensadas em prensa contínua.

LOTE
Este Boal 2002 é um vinho muito especial, pois foi naquele mesmo ano que Ricardo Diogo conheceu o Sr. João dos Reis proprietário da vinha que é, atualmente, cuidada pelos seus filhos. Desde 2002 que, ininterruptamente, Vinhos Barbeito vindima naquela vinha situada no Campanário, freguesia considerada, tradicionalmente, como aquela onde o Boal é produzido há mais tempo na Madeira. Homenagem a João dos Reis e à sua família, bem como à amizade com a família Barbeito, que a cada ano que passa se torna mais forte. Em Agosto 2020, foram engarrafadas 1188 unidades, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,18% vol.
Baumé: 2,95
Açúcares totais: 82 g/l
Acidez volátil: 0,66
Acidez total: 6,22
pH: 3,49

SERVIÇO E GUARDA DO
VINHO
Para desfrutar em pleno, recomendamos que seja servido a uma temperatura entre 13/14°C. O vinho foi filtrado, não requer decantação e mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA
Cor dourada.
Aroma fresco e floral.
Notas de pinho, damasco, caroço de fruta, citrinos maduros, passas brancas, caramelo e fruta cristalizada. Suave com uma acidez fresca picante. Sabor cítrico, equilibrado e com final persistente.

Excelente como digestivo.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPES VARIETIES
Boal

VINEYARDS AND
VINIFICATION
Quality grapes from Vinha da Torre, located in Campanário. Grapes were pressed in a continuous press.

LOT
This 2002 Boal is a very special wine as this was the year that Ricardo Diogo met Mr. João dos Reis, owner of the vineyard which is nowadays cultivated by his sons. Since 2002, Vinhos Barbeito has continuously harvested in that vineyard located in Campanario, parish traditionally considered as the one where the Boal grape has been produced for the longest time in Madeira. A tribute to João dos Reis and his family, as well as to the friendship with the Barbeito Family, which grows stronger every year. In August 2020, 1188 bottles were filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,18% vol.
Baumé: 2,95
Total sugar: 82 g/l
Volatile acidity: 0,66
Total acidity: 6,22
pH: 3,49

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. This wine was filtered and does not require decanting, it will last and maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES
Gold colour.
Fresh floral aroma.
Notes of pine, apricot, fruit core, ripe citrus, white raisins, caramel and candied fruit. Smooth with a spicy fresh acidity. Citrus flavour, balanced with a lingering finish.

Excellent as a digestif.
With rich fruit and cheese.