



## Boal Colheita 1996

Casco único  
Single cask 307 a+e  
500ml

**DENOMINAÇÃO**  
Madeira D.O.P

**CASTAS**  
Boal

**ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO**  
Uvas de uma pequena vinha de São Vicente, na costa Norte da Madeira. Uvas prensadas em prensa pneumática.

**LOTE**  
As uvas deste Boal são provenientes de uma pequena vinha de latada, cuja altura apenas permite que o trabalho da colheita seja efectuado com as pessoas quase deitadas no solo. Esta particularidade juntamente com a excelente qualidade das uvas, de uma acidez inicial fora do comum, sempre atraiu Ricardo Diogo. Por estas razões sempre vinificou e guardou o Boal desta vinha separadamente, classificando-o como vinha única. Assim sendo, este Boal 1996 pode ser considerado, para além de casco único, como sendo também de vinha única. O Vinho apresenta-se com uma concentração acima da média, aliada a uma acidez que o favorece e o equilibra no paladar. Foram engarrafadas 744 unidades de 500ml todas individualmente numeradas.

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**  
Álcool: 19,10% vol.  
Baumé: 3,1  
Açúcares totais: 85,10 g/l  
Acidez volátil: 0,72  
pH: 3,57

**SERVIÇO E GUARDA DO VINHO**  
Temperatura de serviço recomendada 13/14°C. Este vinho foi filtrado, não requer decantação, mantendo-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

**NOTAS DE PROVA**  
Cor Dourada.  
Notas de frutos secos, caramelo e folha de laranjeira. Bem equilibrado, 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 a small vineyard in São Vicente, North coast of the island. Grapes were pressed in a pneumatic press.

**LOT**  
This Boal is made from grapes from a small vineyard trained on a pergola so close to the soil that people almost have to lie down in order to pick them. Ricardo Diogo was always drawn to this small vineyard because of this particular characteristic. But then he realized that it also produced beautiful grapes with acidity out of the ordinary, which is why he always harvested and kept this Boal separately, classifying it as a single vineyard as well. The exceptional way this Colheita presented itself, with an outstanding concentration paired with a fantastic acidity balancing the wine perfectly was what led him to share it with all of you. From this wine we bottled 744 units of 500ml all individually numbered.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
Alcohol: 19,10% vol.  
Baumé: 3,1  
Total sugar: 85,10 g/l  
Volatile acidity: 0,72  
pH: 3,57

**SERVING & CELLARAGE**  
Serve best at 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.  
Notes of dried fruits, caramel and orange leaf. Well balanced, with a fresh and soft finish.

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