



Boal Colheita 1999

Casco único
Single cask 8 a+d
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
Em 19 de Março de 2007, enchemos 846 garrafas deste Boal de 1999 da mesma vinha dos cascos individuais de 1995 80a e 81a. Este pequeno vinhedo único, pertencente a G.S. Andrade, localizado em São Vicente, costa norte da ilha, sempre foi um dos nossos favoritos. Queríamos que este vinho fosse submetido a um choque permanente de temperaturas: temperaturas quentes traziam um pouco mais de concentração durante o dia, mas as temperaturas mais frias da noite refrescavam o vinho. Acreditamos que a melhor maneira de descrever esse efeito no vinho é imaginar uma pessoa mergulhando no mar depois de ficar ao sol por algum tempo. As temperaturas frescas da noite sempre trazem a energia extra que um vinho precisa para manter seu caráter vivo. Essas condições foram decisivas para produzir este Boal exuberante e muito energético.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,60% vol.
Baumé: 3
Açúcares totais: 89,90 g/l
Acidez volátil: 0,68
pH: 3,30

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.
Exuberante no nariz, com notas de frutos secos. Paladar macio num final fresco e persistente.

Excelente como digestivo. Combina bem com bolos ricos em fruta e chocolate.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Boal

VINEYARDS AND VINIFICATION
Grapes used were from one small vineyard in São Vicente, North coast of the island. Grapes were pressed in a pneumatic press.

LOT
On March 19 of 2007 we filled 846 bottles of this 1999 Boal from the same vineyard of the 1995 single casks 80a and 81a. This small single vineyard, belonging to G.S. Andrade, located in São Vicente, north coast of the island, has always been one of our favorites. We wanted this wine to be submitted to permanent shock of temperatures: hot temperatures brought a little more of concentration during the day, but coolest temperatures of the night's refreshed the wine. We believe the best way to describe this effect on the wine is to imagine a person diving into the sea after being in the sun for some time. The fresh night temperatures always bring the extra energy a wine needs to keep its character alive. These conditions have been decisive to produce this exuberant and very energetic Boal.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,60% vol.
Baumé: 3
Total sugar: 89,90 g/l
Volatile acidity: 0,68
pH: 3,30

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.
Lush on the nose, with notes of dried fruit. Soft palate in a fresh lingering finish.

Excellent as a digestif. Pairs well with fruit cakes and chocolate.