



## Boal Reserva

500ml

**DENOMINAÇÃO**  
Madeira D.O.P

**CASTAS**  
Boal

**ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO**  
Uvas de diversas vinhas de qualidade da área do Arco da Calheta e Prazeres. Uvas prensadas em prensa pneumática. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico (96%).

**LOTE**  
Boal estagiado em Canteiro durante 5 anos em cascos de carvalho Francês. Para este lote seleccionamos vinhos dos nossos armazéns, cujas temperaturas estáveis ao longo do ano originaram este vinho com níveis de açúcar e acidez equilibrados.

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**  
Álcool: 19,08% vol.  
Baumé: 2,8  
Açúcares totais: 88 g/l  
Acidez volátil: 0,24  
Acidez total: 5,55  
pH: 3,40

**SERVIÇO E GUARDA DO VINHO**  
Este vinho foi envelhecido em pipas e engarrafado no seu estado mais puro. Temperatura de serviço recomendada 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 E HARMONIAS**  
Cor de mel.  
Aromas de frutos secos, floral, mel e compota de fruta amarela. Paladar com um leve tostado, corpo médio e macio, com um final fresco e alguma especiaria.

Excelente como digestivo, bolos com fruta cristalizada, bolos de requeijão, chocolate e queijo.

**DENOMINATION**  
Madeira D.O.P

**GRAPE VARIETIES**  
Boal

**VINEYARDS AND VINIFICATION**  
Grapes from various quality vineyards located in Arco da Calheta and Prazeres. Grapes were pressed in a pneumatic press. Arresting of fermentation takes place at the desired degree of sweetness by adding vinic alcohol (96%).

**LOT**  
Boal aged in French oak casks for 5 years by the Canteiro method. For this blend we selected from our warehouses wines with stable temperatures year round, that originate a very well balanced wine in sugar and acidity.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
Alcohol: 19,08% vol.  
Baumé: 2,8  
Total sugar: 88 g/l  
Volatile acidity: 0,24  
Total acidity: 5,55  
pH: 3,40

**SERVING & CELLARAGE**  
This wine was naturally aged in casks and bottled in its purest state. To show it at its best serve between 13/14°C. Should be kept in a cool dry place. This wine was filtered and does not require decanting. It was bottled ready for drinking and will keep well several months after opening.

**TASTING NOTES AND HARMONIES**  
Honey colour.  
Aromas of dried fruit, floral, honey and yellow fruit jam. Round medium body wine, lightly smoked, finishing fresh and tangy.

Excellent as a digestif, Christmas pudding, foie-gras, chocolate, crystallized fruit and cheese.