



Boal 1982 Frasqueira

750ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Boal

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO
Uvas de diversas vinhas de qualidade da área de Campanário. Uvas prensadas em prensa contínua. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico (96%).

LOTE
Passados 4 anos decidiu-se por um novo engarrafamento, deste vinho. Na altura do primeiro engarrafamento em Junho 2007, transferimos todo o vinho, que sobrou dos garrações, para cascos antigos de carvalho francês com a particularidade de ter preenchido apenas metade dos mesmos. Por outro lado, decidimos utilizar cascos situados nas partes mais elevadas dos armazéns, bem junto à cobertura. Com estas duas opções obtivemos uma concentração extraordinária deste vinho. Em Fevereiro de 2012 foram engarrafadas 1050 unidades todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,05% vol.
Baumé: 3,3
Açúcares totais: 80,7 g/l
Acidez volátil: 1,62
pH: 3,56

SERVIÇO DO VINHO
O vinho Madeira deverá ser guardado em posição vertical, num lugar seco e arejado. Temperatura de serviço recomendada entre 16/18°C. Mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA E HARMONIAS
Cor âmbar com reflexos laranja. Caramelo intenso no nariz, figos, melaço, passas, ameixa e notas de café. Muito untuoso e um doce dissipando-se num final robusto longo e fresco.

Excelente como digestivo, acompanha bem sobremesas e queijos.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Boal

VINEYARDS AND VINIFICATION
Grapes from various quality vineyards of Campanário. Grapes were pressed in a continuous Press. Arresting of fermentation takes place at the desired degree of sweetness by adding vinic alcohol (96%).

LOT
After 4 years since the last Boal 1982 bottling, we decided to make a new one. At the time of the first bottling (June 2007), the wine that was left in the demijohns was transferred to old French oak casks, with the particularity of filling them only up to half measure. On the other hand, we chose to use casks located on the higher parts of the warehouse, very close to the roof top. By making these two options we were able to obtain a wine with an extraordinary concentration at all levels. In February 2012 we filled 1050 bottles all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,05% vol.
Baumé: 3,3
Total sugar: 80,7 g/l
Volatile acidity: 1,62
pH: 3,56

SERVING & CELLARAGE
Madeira wine should be kept vertically and in a cool dry place. Serve best 16°C or low room temperature 18°C. It will last and maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES AND HARMONIES
Amber colour with orange highlights. Intense caramelized nose, molasses, raisins, figs, prunes and coffee hints. Very oily in the mouth. Slightly sweet dissipating with a long fresh and robust end.

Excellent as a digestif, accompanies well dessert and cheese.