



## Boal Anos 40 Years

Vinho do Embaixador  
750ml

**DENOMINAÇÃO**  
Madeira D.O.P

**CASTAS**  
Boal

**ZONA DE CULTIVO E  
VINIFICAÇÃO**  
Uvas da área do Campanário.  
Mosto obtido pelo método  
tradicional de pisa a pé.

**LOTE**  
Fernão Favila Vieira nasceu em 1930 no Funchal e licenciou-se na Faculdade de Direito da Universidade de Lisboa. Diplomata de profissão, exerceu funções em vários pontos do mundo tendo sido condecorado comendador da Ordem do Infante Dom Henrique no âmbito do desempenho das suas funções. Ao longo da sua vida, dedicou-se ainda a atividades literárias, jornalísticas e políticas. Para esta homenagem Ricardo Diogo escolheu, de entre os seus favoritos, os melhores vinhos da casta Boal envelhecidos nos nossos armazéns ao longo dos últimos 40 anos, pelo método tradicional de Canteiro, aos quais adicionou outros ainda muito mais velhos. Em Julho de 2018, foram engarrafadas 739 unidades, todas individualmente numeradas.

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**  
Álcool: 19,10% Vol.  
Baumé: 3  
Açúcares Totais: 74 g/l  
Acidez Volátil: 1,29  
Acidez Total: 9.45  
pH: 3.24

**SERVIÇO DO VINHO**  
Temperatura de serviço recomendada entre 14/16°C. Mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

**NOTAS DE PROVA E  
HARMONIAS**  
Cor ouro esverdeado.  
Bouquet sofisticado com notas de madeira exótica, tabaco, balsâmico, caramelo salgado, cravinho, ameixa em calda, noz-moscada e figos secos. Pujante e equilibrado num paladar cheio e suave, acidez cítrica vibrante a médio palato. Final longo, fresco e especiado.

Excelente como digestivo,  
acompanha bem queijos fortes.

**DENOMINATION**  
Madeira D.O.P

**GRAPE VARIETIES**  
Boal

**VINEYARDS AND  
VINIFICATION**  
Quality grapes from  
Campanário area.  
The must was obtained through  
foot treading.

**LOT**  
Fernão Favila Vieira was born in 1930 in Funchal and graduated from the School of Law at the University of Lisbon. As a diplomat, he held positions in various parts of the world. In the scope of the performance of his duties, he was honored with the title of commander of the Order of Infante Dom Henrique. Throughout his life, he devoted himself to literary, journalistic and political activities. For this homage Ricardo Diogo chose, amongst his favorites, the best Boal wines aged in our warehouses over the last 40 years, by the traditional Canteiro method to which he added much older ones. In July 2018, 739 bottles were filled, all individually numbered.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
Alcohol: 19,10% Vol.  
Baumé: 3  
Total Sugar: 74 g/l  
Volatile Acidity: 1,29  
Total Acidity: 9.45  
pH: 3.24

**SERVING & CELLARAGE**  
Service temperature recommended between 14/16°C. It will last & maintain in good condition several months once opened.

**TASTING NOTES AND  
HARMONIES**  
Gold with green highlights. Clean full bouquet with hints of exotic wood, balsamic, clove, pipe tobacco, butterscotch, nutmeg, prunes and dried figs. Beautifully balanced in a smooth ample palate, zesty acidity middle palate with a long spiced fresh finish.

Excellent as a digestif, also  
pairs well with strong cheese.