



Boal 1992 Frasqueira

500ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Boal

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO
Produzido a partir de uvas de uma vinha de qualidade situada na Ribeira Brava. Uvas prensadas em prensa contínua. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico (96%).

LOTE
Continuamos a preservar os métodos tradicionais de produção e envelhecimento do vinho Madeira. Dois anos após a entrada de Ricardo Diogo na empresa, o mesmo dedicou-se ao processo de produção e, em setembro de 1991, fez a sua primeira vindima. Apesar da chuva que se sentiu em 1992, julga-se que não faltou qualidade aos vinhos produzidos nesse ano tendo a evolução deste Boal, ao longo dos últimos 20 anos, sido extremamente positiva. Este Boal 1992 tem a particularidade de ser casco único. Envelheceu em casco 77 antigo de carvalho Francês com capacidade 700 lts. Em Junho de 2013, foram engarrafadas 920 unidades, individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,54% vol.
Baumé: 3,4
Açúcares totais: 92,1 g/l
Acidez volátil: 1,14
pH: 3,45

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
Cor Âmbar.
Elegante no nariz com notas de madeira fumada, figos, ameixa seca e especiarias. Volumoso e uma boa acidez. Final persistente marcado por uma frescura picante.

Excelente como digestivo.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Boal

VINEYARDS AND VINIFICATION
Grapes from a single vineyard located in Ribeira Brava. Grapes were pressed in a continuous Press. Arresting of fermentation takes place at the desired degree of sweetness by adding vinic alcohol (96%).

LOT
To create limited quantities of bespoke wines, we continue to preserve the traditional methods of making and aging Madeira wine. Two years after Ricardo Diogo joint the company, he dedicated himself to the production process and in September 1991, faced his first harvest. This wine is his first Boal with the Frasqueira category, despite the fact that 1992 was a rainy year, he believes this wine aged beautifully throughout the last 20 years. Bottled as single cask this Boal was aged in a 700 liter old French oak with number 77. In June 2013, 920 bottles have been filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,54% vol.
Baumé: 3,4
Total sugar: 92,1 g/l
Volatile acidity: 1,14
pH: 3,45

SERVING & CELLARAGE
Madeira wine should be kept vertically and in 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
Amber colour.
Elegant nose with notes of smoked wood, figs, prunes and spices. Powerful wine with an excellent acidity. Long finish, marked by a spicy freshness.

Excellent as a digestif.