



## Boal 1995 Frasqueira

750ml

**DENOMINAÇÃO**  
Madeira D.O.P

**CASTAS**  
Boal

**ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO**  
Uvas de uma única vinha de qualidade situada em São Vicente, Costa Norte da Madeira. Uvas prensadas em prensa contínua.

**LOTE**  
Este Boal, Frasqueira 1995, teve a sua origem na mesma vinha de onde, anteriormente, engarrafamos outros vinhos na categoria Colheita, casco único. Tal como todos os vinhos que até hoje produzimos das uvas provenientes daquela vinha, este Boal apresenta uma acidez excepcional. Este vinho foi envelhecido pelo método tradicional de Canteiro e esteve submetido a temperaturas variadas nos armazéns “a” (mais quente) e “e” (mais fresco) que permitiram uma concentração moderada, através da qual foi conseguido o bom equilíbrio entre a acidez e a sua doçura. Em Julho de 2016, foram engarrafadas 670 unidades, individualmente numeradas.

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**  
Álcool: 19,18% vol.  
Baumé: 2,9  
Açúcares totais: 83 g/l  
Acidez volátil: 0,78  
Acidez total: 7,76  
pH: 3,35

**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 Dourada.  
Exuberante num bouquet de madeira polida, caramelo, melados, sultanas, especiaria e num fundo notas de cedro e tabaco. Boa complexidade, carácter vincado e elegante. Arestas bem limadas e de profunda suavidade. Final agridoce, acidez delicada e de extrema frescura.

Excelente como digestivo.

**DENOMINATION**  
Madeira D.O.P

**GRAPE VARIETIES**  
Boal

**VINEYARDS AND VINIFICATION**  
Grapes from a quality single vineyard of São Vicente, North Coast of Madeira. Grapes were pressed in a continuous Press.

**LOT**  
This Boal, Frasqueira 1995, had its origin in the same vineyard from which we had already bottled other wines in the Colheita single cask category. It was a small vineyard located in São Vicente, north Coast of Madeira Island. Just like all the wines produced until today with grapes from that vineyard, this Boal shows an exceptional acidity. Aged by the traditional method of *Canteiro* this wine was exposed to various temperatures in warehouses “a” (warmer) and “e” (cooler) which allowed a moderate concentration thus obtaining good balance between acidity and sweetness. In July 2016, 670 bottles were filled, all individually numbered.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
Alcohol: 19,18% vol.  
Baumé: 2,9  
Total sugar: 83 g/l  
Volatile acidity: 0,78  
Total acidity: 7,76  
pH: 3,35

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

**TASTING NOTES AND HARMONIES**  
Gold Colour.  
Lush bouquet of polished wood, caramel, honeyed, white sultanas, spices, notes of cedar and tobacco at background. Good complexity yet, with an elegant character, round edges and deep softness. Bittersweet finish, delicate acidity leading to an extreme freshness.

Excellent as a digestif.