



Boal 1978 Frasqueira

750ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Boal

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

LOTE
Este Boal 1978 foi engarrafado pela primeira vez em 2001. Até 2008 esteve a envelhecer em cascos, tendo sido transferido então todo o vinho para garrações de 60 litros. Ao transferir o vinho para garrações e mantendo o mesmo naqueles recipientes até agora, tivemos como intenção evitar a sua concentração excessiva, mantendo o equilíbrio entre a acidez e o açúcar que achamos ideal neste vinho. Envelhecido em casco de carvalho francês pelo processo natural de *canteiro*. Foram engarrafadas 618 unidades de 750 ml todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,00% vol.
Baumé: 3,2
Açucarestotais: 86,0 g/l
Acidez volátil: 0,96
pH: 3,46

SERVIÇO DO VINHO
Guardar em posição vertical, num lugar seco e arejado. Foi filtrado mas ao longo do tempo em garrafa poderá formar um ligeiro depósito. 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.
Aromas de frutos secos tostados, ameixa, caramelo, ligeiro fumo, folha de tabaco seca e alguma especiaria.
De textura aveludada e arestas bem limadas do princípio ao fim. Firme e elegante.

Excelente como digestivo ou com queijo.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Boal

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

LOT
Bottled for the first time in 2001, this 1978 Boal was not as concentrated and acidic as it is now, that we bottled for the third time. It aged in casks until 2008 when we decided to transfer all of it into 60 litre demijohns. By doing so we avoided excessive concentration thus maintaining the balance between sugar and acidity which we found to be the ideal in this wine. We bottled 618 units of 750ml all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,00% vol.
Baumé: 3,2
Total sugar: 86,0 g/l
Volatile acidity: 0,96
pH: 3,46

SERVING & CELLARAGE
Madeira wine should be kept vertically and in a cool dry place. This wine was filtered, but with time it may throw sediment in the bottom. 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.
Roasted dry fruits, dates, toffee, smoky, dry tobacco leaf and some spices. Silky texture and round edges from the beginning to the end. Solid and elegant.

Excellent as a digestif or with cheese.