



Boal Colheita 1997

Casco único
Single cask 235 A+E
500ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Boal

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO
Uvas de qualidade da área de São Vicente. Uvas prensadas em prensa contínua.

LOTE
Este vinho foi produzido com uvas da mesma pequena vinha de latada situada em São Vicente. A altura desta latada permite que o trabalho da colheita seja efectuado com pessoas quase deitadas no solo. Este Boal 1997, casco 235 a+e pode também ser considerado de vinha única. Foi envelhecido em cascos antigos de carvalho francês pelo processo natural de canteiro. Em Junho de 2012 foram engarrafadas 1.198 unidades todas numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 18,60% vol.
Baumé: 3,3
Açúcares totais: 89,3 g/l
Acidez volátil: 0,42
pH: 3,52

SERVIÇO E GUARDA DO VINHO
Este vinho foi envelhecido em pipas e engarrafado no seu estado mais puro. Para desfrutar em pleno, recomendamos que o sirva a uma temperatura entre 13/14°C. Deverá ser mantido em local seco e arejado. O vinho foi filtrado, não requer decantação e mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA
Cor laranja leve.
Notas de frutos secos, mel e folha de laranjeira. Bem equilibrado, com final fresco e macio.

Excelente como digestivo, bolos de fruta, pão-de-ló, chocolates, sorvete de mango, fruta cristalizada e queijos.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPES VARIETIES
Boal

VINEYARDS AND VINIFICATION
Quality grapes from São Vicente were used. Grapes were pressed in a continuous press.

LOT
This wine was produced from grapes from the same small pergola vineyard situated in São Vicente. The height of this pergola only allows the harvest to be done by people almost lying on the ground. This Boal 1997, cask 235 a+e, can also be considered a single vineyard. It aged in old French oak casks by the natural *canteiro* process. We filled 1.198 bottles, all individually numbered, in June 2012.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 18,60% vol.
Baumé: 3,3
Total sugar: 89,3 g/l
Volatile acidity: 0,42
pH: 3,52

SERVING & CELLARAGE
This wine was naturally aged in cask and bottled in its purest state. To show it at its best, serve between 13°C and low room temperature 14°C. If you get a chance to aerate the wine, it will help the Madeira to show its best features. This wine was filtered and does not require decanting. It will last and maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES
Orange pale colour.
Dried fruit, honey and orange leaf. Well balanced, with a smooth and fresh finish.

Excellent as a digestif, rich fruit or sponge orange cakes, chocolate, mango sorbet, crystallized fruit and cheese.