



Anos 10 Year

Boal
Reserva Velha
750ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Boal

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

LOTE
Boal estagiado em Canteiro durante 10 anos em cascos de carvalho Francês. Para este lote seleccionamos vinhos dos nossos armazéns, cujas temperaturas estáveis ao longo do ano originaram este vinho com níveis de açúcar e acidez equilibrados.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,20 Vol.
Baumé: 3
Açúcares Totais: 90 g/l
Acidez Volátil: 0,87
Acidez Total: 6,59
pH: 3,47

SERVIÇO E GUARDA DO VINHO
Este vinho foi envelhecido em pipas e engarrafado no seu estado mais puro. Temperatura de serviço Recomendada entre 13° C /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 E HARMONIAS
Cor dourada brilhante
Notas perfumadas, com frutos secos, caramelo, toque iodado, figos, e madeira bem integrada.
Paladar suave e melado, sabores de nozes caramelizadas. Excelente acidez no final picante e fresco.

Excelente como digestivo, bolos ricos em fruta, foie-gras, pudins e queijos.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Boal

VINEYARDS AND VINIFICATION
Grapes from various quality vineyards from Campanário, Estreito da Calheta 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
Boal aged in French oak casks for over 10 years by the Canteiro method. For this blend we selected wines from our warehouses with stable temperatures year round, originating well balanced wines in sugar and acidity.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,20 Vol.
Baume: 3
Total sugar: 90 g/l
Volatile Acidity: 0,87
Total Acidity: 6,59
pH: 3,47

SERVING & CELLARAGE
This wine was naturally aged in casks and bottled in its purest state. To show it at its best serve between 13°C/14°C. Should be kept in a cool dry place. This wine was filtered and does not require decanting. It was bottled ready for drinking and will keep well several months after opening.

TASTING NOTES AND HARMONIES
Bright gold colour
Scents of oily nuts, caramel, figs, woody and iodine touch. Smooth honeyed palate, caramelized nutty flavours. Excellent acidity in the spicy fresh finish.

Excellent as digestif, Christmas pudding, Foie-gras, chocolate, crystallized fruits and cheese.