

BOJADOR

VINHO TINTO · RED WINE

2020 RESERVA

CASTAS › Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Aragonez. As castas Alicante Bouschet e Aragonez são conduzidas em monopiano vertical e a Touriga Nacional em LYS, sistema pluri-espacial de grande superfície foliar exposta.

ENOLOGIA

VINIFICAÇÃO › Vindima manual. Na adegas, as uvas foram selecionadas em mesa de escolha vibratória, com desengace total e esmagamento ligeiro do bago. A fermentação ocorreu em lagares de pisa mecânica e em balseiros de carvalho francês com maceração intensa e temperatura controlada.

ESTÁGIO › Em barrica de carvalho francês por um período de nove meses. Em garrafa por um período de 8 meses.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

ACIDEZ TOTAL = 5,600 g/dm³

ACIDEZ VOLÁTIL = 0,54 g/dm³

pH = 3,54

TEOR ALCOÓLICO = 14 %

NOTA DE PROVA

Cor ruby profunda e concentrada. Fruta preta bem madura e notas especiadas provenientes do estágio em barrica. Taninos firmes, concentração e frescura. Final longo e persistente.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite



BOJADOR

VINHO TINTO · RED WINE

2020 RESERVA

VARIETIES › Alicante Bouschet, Touriga Nacional and Aragonez. Alicante Bouschet and Aragonez are trellised in the vertical shoot position and the Touriga Nacional in LYS, a multi-spaced system.

ENOLOGY

VINIFICATION › Manual harvesting. In the winery, the grapes were selected on a vibrating sorting table, and destemmed with a light crushing of the berry. Fermentation took place in mechanical basins and oak vats with intense maceration at a controlled temperature.

AGING › French oak barrels for nine months. 8 months in bottle.

ANALYTIC PARAMETERS

TOTAL ACIDITY = 5,600 g/dm³

VOLATIL ACIDITY = 0,54 g/dm³

pH = 3,54

ALCOHOL CONTENT = 14%

TASTING NOTES

Dark ruby coloured. Dark ripe berries and notes of spices from its barrel maturation. Firm tannins, concentration and freshness. Long and lingering finish

