

BOJADOR

VINHO TINTO · RED WINE

2018



THE BRAND BOJADOR CELEBRATES
THE COURAGE OF THE FIRST
PORTUGUESE EXPLORERS TO SAIL
BEYOND THE UNKNOWN
AND DISCOVER THE NEW WORLD

CASTAS › Moreto, Trincadeira e Alicante Bouschet.

ENOLOGIA

VINIFICAÇÃO › Vindima manual. Na adega, 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 12 meses. Em garrafa por um período de 6 meses.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

ACIDEZ TOTAL = 5,800 g/dm³

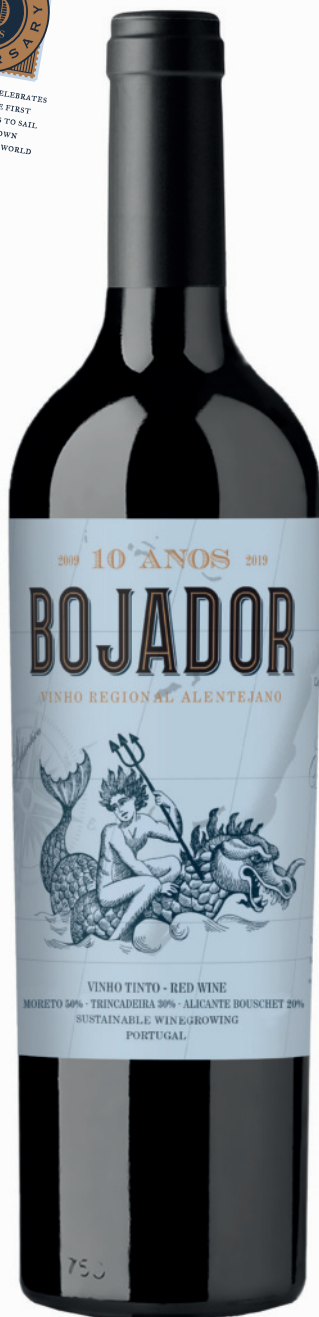
ACIDEZ VOLÁTIL = 0,68g/dm³

pH = 3,50

TEOR ALCOÓLICO = 14,5 %

DESCRIÇÃO ORGANOLÉPTICA

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.



BOJADOR

VINHO TINTO · RED WINE

2018



THE BRAND BOJADOR CELEBRATES
THE COURAGE OF THE FIRST
PORTUGUESE EXPLORERS TO SAIL
BEYOND THE UNKNOWN
AND DISCOVER THE NEW WORLD

VARIETIES › Moreto, Trincadeira and Alicante Bousche

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 › In french oak barrels for 12 months. In the bottle for a period of 6 months.

ANALYTIC PARAMETERS

TOTAL ACIDITY = 5,800 g/dm³

VOLATIL ACIDITY = 0,68 g/dm³

pH = 3,50

ALCOHOL CONTENT = 14,5%

ORGANOLEPTIC DESCRIPTION

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

