

# JUSTINO'S MADEIRA

## BOAL 10 ANOS



### Ficha Técnica

**TIPO:** Boal (Meio Doce) - 10 Anos.

**DENOMINAÇÃO:** DOP Madeira (Denominação de Origem Protegida).

**LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA:** Ilha da Madeira (Portugal). Situada no Oceano Atlântico a cerca de 900km a Sudoeste de Lisboa e a 600Km a Oeste da costa norte africana.

**TIPO DE SOLO:** Diversas misturas de solos, de natureza vulcânica, derivados principalmente de basalto, traquitos, tufa, escórias e conglomerados.

**CLIMA:** Temperado com características oceânicas, verificando-se uma variação de temperatura, humidade e pluviosidade, consoante a altitude.

**PRINCIPAIS ÁREAS DE VINHA:** Calheta, Estreito da Calheta, Arco da Calheta, Estreito de Câmara de Lobos e Campanário.

**CASTAS / VARIEDADES:** Boal.

**SISTEMA DE CONDUÇÃO DA VINHA:** Espaldeira e Latada (geralmente formada por estruturas em arames horizontais suportadas por postes em madeira ou ferro).

**DATA DE VINDIMA:** Início em meados de Setembro. Final na 1ª semana de Outubro.

**MÉTODO DE VINDIMA:** Manual, com selecção qualitativa, durante várias semanas de acordo com o estado de maturação.

**VINIFICAÇÃO:** Desengace total, esmagamento e prensagem. Vinificação em bica-aberta. Fermentado totalmente em cuba de aço inoxidável com controlo de temperatura e tempos de remontagem. Interrupção da fermentação pela adição de álcool vínico 96°. Adição de álcool vínico feita após 4 - 5 dias de fermentação de forma a manter a quantidade de açúcares desejada. Vinificação feita de acordo com os métodos tradicionais.

**MATURAÇÃO / ENVELHECIMENTO:** Envelhecido pelo sistema tradicional de Canteiro, em cascos de carvalho francês e americano de diferentes capacidades. Constituição de lote, clarificação, filtração e engarrafamento.

**DATA DE ENGARRAFAMENTO:** No momento de ser colocado no mercado.

### NOTAS DE PROVA:

**Cor:** Atrativa e brilhante cor âmbar carregada.

**Aroma | Gosto:** Intensos aromas lembrando chocolate negro, melaço e caramelo. Meio doce em boca apresenta com complexos aromas e sabores de frutos secos, especiarias e nozes.

### DOS ANALÍTICOS:

**Álcool:** 19% vol.

**Acidez Total:** 9.60 g/l (ácido tartárico).

**Açúcares Totais:** 89.8 g/l

**TEMPERATURA DE SERVIÇO RECOMENDADA:** 15° - 18°C.

**HARMONIA/SUGESTÕES DE SERVIÇO:** Não necessita de decantação. Excelente quando servido com queijos, fruta tropical, bolos, bolos com creme, tarte de frutas, bolachas de manteiga e frutos vermelhos.

**CONSERVAÇÃO:** Conservar na posição vertical, ao abrigo da luz solar e em atmosfera moderada sem grandes variações de temperatura.

**CONSUMO:** Engarrafado pronto para consumo mas aguenta-se vários meses, em boas condições, após a abertura da garrafa.

**ENÓLOGOS:** Dina Luís / Juan Teixeira



JUSTINO'S MADEIRA WINES, S.A. | WINE PRODUCERS & EXPORTERS  
P.I. CANCELA, 9125-042 CANIÇO · SANTA CRUZ · MADEIRA ISLAND · PORTUGAL  
T. +351 291 934 257 · F. +351 291 934 049 · justinos@justinosmadeira.com

 [www.justinosmadeira.com](http://www.justinosmadeira.com)

 [www.facebook.com/JustinosMadeiraWines](https://www.facebook.com/JustinosMadeiraWines)