



BOTA VELHA

VINHAS ANTIGAS 2017

<i>tipo/type</i>	Branco/White
<i>castas/grapes</i>	Vinhas Antigas / Old vines. Field blend
<i>teor de álcool/alcohol</i>	13,00%
<i>acidez total/total acidity</i>	5,6 g/dm ³
<i>açúcares total/total sugars</i>	0,6 g/dm ³
<i>PH/PH</i>	3,27
<i>região/region</i>	Douro
<i>enólogo/winemaker</i>	João Silva e Sousa
<i>vinificação/estágio</i>	Transporte em caixa, prensagem de uva inteira em ambiente inerte sem adição de sulfuroso até 0,2 bar, decantação pelo frio em 48 horas, fermentação alcoólica conduzida a 18°C, “batonnage” semanal em borras totais até Abril de 2018. No lote final juntámos 25% de vinho fermentado em barricas de 500 litros.
<i>oenological technique/Stay</i>	

NOTA DE PROVA

“Yellow-green”, aroma muito intenso e complexo, fruta de polpa branca, floral, mineral, cítrico. Na boca mostra amplitude, acidez vibrante muito bem integrada. Final muito longo e persistente

IGUARIAS

Perfeito com bacalhau, assado ou onfitado, aves temperadas, e queijo. Para beber sozinho num dia de reflexão ou acompanhado com alguém que gostamos.

SUGESTÃO DE COPO/GLASS



TASTING NOTE

“Yellow-green”, very intense and complex aroma, fruit of white, floral, mineral, citrus pulp. In the mouth shows amplitude, vibrant acidity very well integrated. Very long and persistent ending

FOOD SUGGESTED

Perfect with cod, roast or confit, seasoned poultry, and cheese. to drink alone on a day of reflection or with someone we like.

SUGESTÃO DO SOMMELIER/ SOMMELIER SUGGESTED

Sirva a uma temperatura de 12°C
Drinking temperature 12°C



Garrafa/Bottle: 0.75 Lt
Caixa/Box: 6
EAN: 5.600.427.700.528





BOTA VELHA

Colheita Branco 2017

<i>tipo/type</i>	<i>Branco/White</i>
<i>castas/grapes</i>	<i>Malvasia Fina, Viosinho, Gouveio, Rabigato, Códega do Larinho e Arinto</i>
<i>teor de álcool/alcohol</i>	<i>13,00%</i>
<i>acidez total/total acidity</i>	<i>5,2 g/dm³</i>
<i>açúcares total/total sugars</i>	<i>0,8 g/dm³</i>
<i>PH/PH</i>	<i>3,40</i>
<i>região/region</i>	<i>Douro</i>
<i>enólogo/winemaker</i>	<i>João Silva e Sousa</i>
<i>vinificação/estágio oenological technique/Stage</i>	<i>Desengace, prensagem bago inteiro em ambiente inerte sem adição de sulfuroso até 0,2 bar, a clarificação foi feita por decantação e por flutuação, fermentação alcoólica conduzida a 18°C, "batonnage" semanal em borras totais até Abril de 2018</i>

NOTA DE PROVA

Citrino de cor, aroma intenso, fruta de polpa amarela, floral. Na boca mostra frescura e equilíbrio. Final longo e persistente

IGUARIAS

Ideal com marisco, peixe grelhado, aves e porco. Numa tarde de verão depois do trabalho, na cozinha para inspirar ou com petiscos.

SUGESTÃO DE COPO/GLASS



TASTING NOTE

Citrine of color, intense aroma, fruit of yellow, floral pulp. In the mouth it shows freshness and balance. Long and persistent ending

FOOD SUGGESTED

Ideal with seafood, grilled fish, poultry and pork. One summer afternoon after work, in the kitchen to inhale or with snacks.

SUGESTÃO DO SOMMELIER/ SOMMELIER SUGGESTED

*Sirva a uma temperatura de 12°C
Drinking temperature 12°C*



Garrafa/Bottle: 0.75 Lt
Caixa/Box: 6
EAN: 5.600.427.700.511

