



Vinhos com nome  
www.ivin.pt



**Douro**

# BOTA VELHA

## VINHAS ANTIGAS 2017

<i>tipo/type</i>	<i>tinto/red</i>
<i>castas/grapes</i>	<i>Vinhas Antigas/ Old Vines. Field blend</i>
<i>teor de álcool/alcohol</i>	<i>14,00%</i>
<i>acidez total/total acidity</i>	<i>4,8 g/dm<sup>3</sup></i>
<i>açúcares total/total sugars</i>	<i>0,6 g/dm<sup>3</sup></i>
<i>PH/PH</i>	<i>3,63</i>
<i>região/region</i>	<i>Douro</i>
<i>enólogo/winemaker</i>	<i>João Silva e Sousa</i>
<i>vinificação/estágio</i>	<i>Transporte em caixa, desengaçe parcial, esmagamento,</i>
<i>oenological technique/Stay</i>	<i>fermentação alcoólica conduzida abaixo dos 25°C, seguida de 26 dias em contacto com as películas, fermentação malolactica feita naturalmente em Abril de 2018, clarificação natural.</i>

### NOTA DE PROVA

*Cor rubi, aroma muito intenso a frutos do bosque. Na boca mostra estrutura, densidade, frescura e elegância. Final muito longo e persistente*

### IGUARIAS

*Perfeito para carnes maturadas grelhadas, pratos de caça, carnes brancas assadas ou estufadas. Só ou acompanhado, com reflexões profundas ou ligeiras. Ou porque simplesmente você merece.*

### SUGESTÃO DE COPO/GLASS



### TASTING NOTE

*Ruby color, very intense aroma of fruits of the forest. In the mouth it shows structure, density, freshness and elegance. Very long and persistent ending*

### FOOD SUGGESTED

*Perfect for mature grilled meats, game dishes, roasted or stewed white meats. Alone or accompanied, with deep or light reflections. Or because you simply deserve it.*

### SUGESTÃO DO SOMMELIER/ SOMMELIER SUGGESTED

*Sirva a uma temperatura de 16°C  
Drinking temperature 16°C*



Garrafa/Bottle: 0.75 Lt

Caixa/Box: 6

EAN: 5.600.427.700.535



[facebook.com/ivindistribuicao](https://facebook.com/ivindistribuicao)



# BOTA VELHA

## Colheita Tinto 2017

<i>tipo/type</i>	<i>tinto/red</i>
<i>castas/grapes</i>	<i>Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Amarela, Tinto Cão</i>
<i>teor de álcool/alcohol</i>	<i>13,50%</i>
<i>acidez total/total acidity</i>	<i>5,0 g/dm<sup>3</sup></i>
<i>açúcares total/total sugars</i>	<i>0,6 g/dm<sup>3</sup></i>
<i>PH/PH</i>	<i>3,77</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 total, esmagamento, fermentação alcoólica conduzida abaixo dos 27°C seguida de fermentação malolactica feita naturalmente, clarificação natural.</i>

### NOTA DE PROVA

*Vermelho profundo, aroma intenso, maduro mas fresco, notas de especiarias. Na boca mostra volume e equilíbrio. Final longo e persistente.*

### IGUARIAS

*Ideal com carnes vermelhas, grelhadas ou assadas. Num jantar depois do trabalho, para celebrar ou para esquecer, com amigos ou com colegas*

### SUGESTÃO DE COPO/GLASS



### TASTING NOTE

*Deep red, intense aroma, ripe but fresh, notes of spices. In the mouth shows volume and balance. Long and persistent ending.*

### FOOD SUGGESTED

*Ideal with red meat, grilled or roasted. Having dinner after work, to celebrate or to forget, with friends or colleagues*

### SUGESTÃO DO SOMMELIER/ SOMMELIER SUGGESTED

*Sirva a uma temperatura de 16°C  
Drinking temperature 16°C*



Garrafa/Bottle: 0.75 Lt  
Caixa/Box: 6  
EAN: 5.600.427.700.504

