



QUINTA
DA
BOA ESPERANÇA



RESERVA TINTO

Notas de Prova: Aromas de fruta preta, com notas especiadas e fumadas. Fresco, intenso e estruturado na boca, com taninos firmes.

Desengace total seguido de maceração pre-fermentativa a 8°C. Posterior fermentação em lagar com temperatura controlada de 24°C. As castas foram vinificadas em separado. Estagiou durante 24 meses em barrica de carvalho francês. Estágio de 18 meses em garrafa.

Características do ano de vindima: Ano quente e seco, principalmente durante a fase de maturação da uva.

Intervalo de Consumo: de imediato até 15/20 anos.

ANO
2017

TIPO
TINTO

TEOR ALCOÓLICO
14,5% v/v

pH
3,4

ACIDEZ TOTAL
4,8 g/L

CASTAS
50% SYRAH, 50% TOURIGA NACIONAL



QUINTA
DA
BOA ESPERANÇA



RESERVA TINTO

Tasting Notes: Aromas of black fruit, with spicy and smoked notes. Fresh, intense and structured in the mouth, with firm tannins.

Total destemming followed by pre-fermentation maceration at 8°C. Subsequent fermentation in wine press with controlled temperature at 24°C. The varieties were vinified separately. Aged for 24 months in French oak barrels. Aged for 18 months in bottle.

Characteristics of the harvest year: Hot and dry year, mainly during the ripening phase of the grape.

Consumption Interval: immediately up to 15/20 years.

YEAR
2017

TYPE
TINTO

ALCOHOLIC VOLUME
14,5% v/v

pH
3,4

TOTAL ACIDITY
4,8 g/L

GRAPES
50% SYRAH, 50% TOURIGA NACIONAL