

Cobaia Boal Branco 04



Classificação	Vinho Branco Regional Península de Setúbal
Variedade	Boal Branco
Vindima	Manual, em Setembro
Estágio	18 meses em barrica de carvalho Francês previamente utilizadas para envelhecer vinho Chardonnay
Engarrafamento	Garrafa modelo Borgonha Prestigio com rolha de cortiça
Produção	600 garrafas
Álcool	13 % Vol.
Viticultura	Luis Santos Mendes Miguel Camolas de Matos
Enologia	António Ventura Francisco Camolas de Matos António Manuel Sanches
Conservação	Garrafas deitadas a uma temperatura de 12° e humidade de 60%.
Temperatura de Serviço	Entre 11°C e 14°C

Harmonização Recomendado para pratos confeccionados com bastantes especiarias de cozinha asiática (indiana, tailandesa, chinesa e japonesa), ou pratos robustos de peixe e marisco, como a caldeirada, a massada de marisco. Fácil de harmonizar também com pratos confeccionados com carne de porco.

Dica de Consumo Este vinho tem um grande potencial de envelhecimento, espera-se que, com o tempo, se torne mais aveludado, complexo e concentrado. Guarde algumas garrafas para acompanhar a evolução deste branco.



História

Cobaia Conceito: Uma experiência para produzir vinhos autênticos. Nesta gama, não há compromissos, fazemos o que realmente nos apetece, partilhando com os amantes de vinhos, a nossa paixão.

Cobaia 04: Com a premissa de criar um vinho branco extremamente gastronómico, eis que surgiu uma oportunidade única, a de vinificar esta casta singular de uma vinha velha no seu último ano de vida. Aproveitando a oportunidade, utilizamos o método clássico de curtimenta e um estágio de dois anos em barricas de carvalho francês, previamente utilizadas em vinho Chardonnay, para criar um vinho único e cheio de carácter. Intrigante, inquietante e invulgar, esperamos que sinta esta experiência e a guarde na sua memória.

Vinificação

As uvas da casta Boal Branco foram colhidas no ponto ótimo de acidez / maturação e fermentaram com o método "curtimenta", durante cerca de duas semanas, com remontagens diárias muito ligeiras e a temperatura controlada.

Notas de Prova

Vinho exuberante e muito gastronómico. Encorpado, com cor dourada intensa. As notas no nariz e boca são bastante diferenciadas e complexas trazendo surpresa na prova. No nariz apresenta aromas de fruta de caroço como o damasco e notas de especiarias como noz moscada. Na boca uma mistura de menta, com fruta exótica, lichias, pêssego e fruta cítrica. Vinho com boa acidez, que confere bastante frescura. Final de boca muito prolongado.



Capacidade da Garrafa
750 ml



Quantidade por Caixa
1 uni



Dimensão da Caixa (C x L x A)
11 x 11 x 34 cm



Peso Bruto da Caixa
2,50 kg



Caixas por Nível
-



Número de Níveis
-



Quant. de Caixas por Palete
-



Peso Bruto da Palete
-

Cobaia Boal Branco 04



Classification	Vinho Branco Regional Península de Setúbal
Varietal Composition	Boal Branco - White Boal
Harvest	Manual, in September
Aging	18 months in French Oak barrels previously used for aging Chardonnay wine
Bottling	Bottle model: Borgonha Prestigio with cork stopper TCA - Free
Production	600 garrafas
Alcohol	13 % Vol.
Wine Grower	Eng. Luis Santos Mendes Miguel Camolas de Matos
Winemaker	Eng. António Ventura António Manuel Sanches Francisco Camolas de Matos
Conservation	Bottles should be kept horizontally at a temperature of 12°C and 60% humidity
Serving Temperature	Between 11°C e 14°C

Wine Matching Recommended for dishes made with a lot of spices from Asian cuisine (Indian, Thai, Chinese and Japanese), or robust fish and seafood dishes, such as the Portuguese dish "caldeirada", the seafood pasta. Easy to harmonize also with dishes made with pork.

Serving Recommendations This wine has a great aging potential, it is expected that over time it will become more velvety, complex and concentrated. Keep a few bottles to follow the evolution of this white.



History

Cobaia Concept: An experience to produce authentic wines. In this range, there are no compromises, we do what we really feel like, sharing our passion with wine lovers.
Cobaia 04: With the premise of creating an extremely gastronomic white wine, came a unique opportunity to vinify this unique variety of an old vineyard in its last year of life. Taking advantage of the opportunity, we use the classic method of tanning and a two-year aging in French oak barrels, previously used to age Chardonnay wine, in order to create a unique wine full of character. Intriguing, disturbing and unusual, we hope you will feel this experience and keep it in your memory.

Wine Making

The grapes of the Boal Branco variety were harvested at the optimum point of acidity / maturation and fermented with the "tanning" method, for about two weeks, with very light daily pump overs at controlled temperature.

Tasting Notes

Exuberant and very gastronomic wine. Full-bodied, with intense golden color. The notes on the nose and mouth are quite differentiated and complex bringing surprise in the test. In the nose presents aromas of stone fruit like apricot and notes of spices like nutmeg. In the mouth a mixture of mint, with exotic fruit, lychees, peach and citrus fruit. Wine with good acidity, which gives quite freshness. Very long finish.



Bottle Capacity
750 ml



Quantity per Box
1 uni



Box Dimensions (L x W x H)
11 x 11 x 34 cm



Box Gross Weight
2,50 kg



Boxes per Layer
-



Number of Layers
-



Total Boxes per Pallet
-



Pallet Gross Weight
-