



**QUINTA DO BOIÇÃO — COLHEITA
TARDIA 2009 - DOC BUCELAS (375 ML)**

**QUINTA DO BOIÇÃO – LATE HARVEST,
2009 – DOC BUCELAS (375 ML)**

Quinta do Boição Colheita Tardia 2009 é um tesouro da região de **Bucelas**, produzido exclusivamente a partir da casta **Arinto**. De cor âmbar sedutora, revela um **aroma intenso e exuberante**, onde sobressaem notas de frutos secos e tostados. Na boca, surpreende pela combinação da acidez natural do Arinto com a untuosidade e a mineralidade, resultando num vinho **complexo, elegante e persistente**. Com **10 anos de estágio em barricas de carvalho francês**, apresenta uma profundidade única que o torna inesquecível. Perfeito como vinho de sobremesa, é também o par ideal para uma **tarte merengada de limão**. Deve ser servido fresco, a **10°C**, para exibir todo o seu esplendor.

*Quinta do Boição Colheita Tardia 2009 is a true treasure from the Bucelas region, produced exclusively from the Arinto grape variety. With its seductive amber hue, it reveals an intense and exuberant aroma, where notes of dried fruits and toasted nuances stand out. On the palate, it surprises with the perfect balance between the natural acidity of Arinto, creaminess, and minerality, resulting in a **complex, elegant, and persistent wine**. Aged for **10 years in French oak barrels**, it shows a unique depth that makes it truly unforgettable. Perfect as a dessert wine, it is also the ideal pairing for a lemon meringue tart. Serve well-chilled at **10°C** to enjoy its full expression.*

NOTAS DE PROVA

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Licoroso Doc
REGIÃO: Bucelas.
CASTAS: Arinto (100%).
COR: Âmbar definido.
AROMA: Intenso e exuberante onde predominam os tostados e os frutos secos
SABOR: Na boca combina elegantemente a acidez natural do arinto com a untuosidade e a mineralidade, apresentando-se complexo e com um final de boca agradável e persistente.
VINIFICAÇÃO: Prensagem com engaço, fermentação a 13°C
PARÂMETROS ANALÍTICOS:
Teor Alcoólico Volume (% vol.): 14,0%, Acidez total (g/l): 5,6

TASTING NOTES

CLASSIFICATION: Doc Liqueur Wine
REGION: Bucelas
GRAPE VARIETIES: Arinto (100%).
COLOR: Amber set.
AROMA: Intense and exuberant where toasts and dried fruits predominate
FLAVOUR: In the mouth it elegantly combines the natural acidity of arinto with unctuousness and minerality, presenting itself as complex and with a pleasant and persistent aftertaste.
WINEMAKING: Pressing with stems, fermentation at 13°C .
ANALYTICAL PARAMETERS:
Alcohol Content Volume (% vol.): 14,0% , Total Acidity (g/l): 5,6



ORIGEM | Qª Boição

ORIGIN | Qª Boição

DADOS LOGÍSTICOS/ LOGISTICS SPECIFICATIONS

ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM		
EAN GARRAFA	ITF CAIXA	CAPACIDADE
5601110008143		375 ML

452 garrafas produzidas

Nº CAIXAS PALETE / Nº CASES P/ PALLET	Nº FIADAS/ PALETE Nº ROWS P/ PALLET	Nº CAIXAS FIADA Nº CASES P/ ROW	DIMENSÕES CAIXA UNITÁRIA (AxLxC) cm CASE DIMENSIONS (HxD)	PESO DA CAIXA UNITÁRIA (KG) CASE WEIGHT (KG)	PESO PALETE (KG) PALLET EWIGHR	Nº GARRAFAS / CX Nº BOTTLES P/ CASES	ALTURA PALETE (CM) PALLET HEIGHT (CM)
162	3	54	22,5 x 13,0 x 13,0	1,25	227,50	1	83,1