

# QUINTA DA BOAVISTA



16°

VINHA DO UJO 2015

Tinto | Douro

Ref. 9.103

O Vinha do Ujo é produzido com vinhas velhas das antigas castas tradicionais do Douro. Fermentação em barricas novas de carvalho Francês de 500 litros. Após um período de maceração, continua o seu estágio durante 16 meses em barricas de 225 litros também de Carvalho Francês. Cor vermelha cereja. O aroma ainda fechado, mineral, fruto vermelho, super fino e elegante. Na boca é fresco, elegante, taninos ainda presentes, mas muito finos, textura mais vibrante e fresca. Final muito longo.

Formatos Disponíveis: 75cl, 150cl, 300cl

Teor Alcoólico: 13,5 %

Informações Logísticas

Europaleta com 78 caixas de madeira de 3 garrafas.

Peso da garrafa: 1,50 Kg

Peso da caixa: 6,99 Kg

EAN: 5600734431665

ITF: 25600734431669