BORGES
VINHOS



BORGES ENCRUZADO
ESTAGIADO EM BARRICA
DÃO BRANCO 2025

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Dão.
Solo: Natureza granítica / arenítica.
Método de Cultivo: Cordão simples ascendente.
Idade Média das Vinhas: 30 anos.
Produção Média: 40 hl/ha.
Encepamento: Encruzado (100%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

À chegada à adega, as uvas são refrigeradas e posteriormente conduzidas à prensa, onde são submetidas a uma prensagem muito suave, sendo selecionada a fração de mosto destinada a esta vinificação. Segue-se a clarificação do mosto, permitindo a separação das partículas sólidas. A fermentação decorre durante cerca de 10 dias, a temperatura controlada entre 16 e 17 ºC, em barricas de carvalho francês de 500 litros. Concluída a fermentação alcoólica, o vinho permanece nas mesmas barricas durante 4 meses, com bâtonnage regular, promovendo o contacto com as borras finas e contribuindo para uma maior estrutura, volume e complexidade, preservando simultaneamente a frescura e a expressão característica da casta Encruzado.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.
Acidez Total: 6,9 g Ac.Tart./l.
Açúcar Residual: 1 g/l.
Aspeto Visual: Límpido e brilhante, apresenta uma cor citrina de grande vivacidade, com delicados reflexos esverdeados.
Aspeto Olfativo: Aroma limpo, intenso e complexo, de grande elegância. As delicadas notas florais de flor de laranjeira surgem envolvidas por uma expressão cítrica marcada, onde se distinguem notas de laranja e bergamota. O estágio em carvalho francês acrescenta suaves nuances de madeira, finamente integradas, conferindo profundidade e complexidade sem comprometer a frescura aromática do conjunto.
Aspeto Gustativo: Na boca evidencia a nobreza e estrutura características da casta Encruzado. Revela-se envolvente e equilibrado, com bom volume e textura, acompanhados por uma acidez viva que imprime a frescura vibrante típica dos vinhos do Dão. O estágio em barrica e o trabalho de bâtonnage conferem maior amplitude e complexidade, mantendo a madeira subtil e integrada. O final é longo, fresco e persistente, revelando equilíbrio, elegância e capacidade de evolução em garrafa.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 10 °C.
Acompanhamento: Excelente para acompanhar pratos de peixe assado ou grelhado, peixes de maior estrutura, carnes brancas e carnes frias. A sua textura e complexidade tornam-no igualmente muito adequado para pratos de massa, risotos cremosos e outras preparações de gastronomia mais elaborada.

Ingredientes e
informação nutricional:

100 ml : E = 328 kJ / 78 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Encruzado Estagiado em Barrica 750 ml	6	8,7	296x257x186 mm