



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 293 kJ / 70 kcal

BORGES LOUREIRO

ESTAGIADO EM BORRAS FINAS

VINHO VERDE BRANCO 2024

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada dos Vinhos Verdes
Solo: Natureza granítica.
Método de Cultivo: Condução em cordão simples.
Idade Média das Vinhas: 8 anos.
Produção Média: 40 hl/ha.
Encepamento: Loureiro (100%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Colheita de uvas manual. Após chegada das uvas à adega procede-se à prensagem muito suave, retirando apenas o mosto mais nobre possível. O mosto proveniente das uvas prensadas é arrefecido para 8-12 °C de forma a decantar. Após decantação o mosto limpo é separado das borras e inicia-se a fermentação com controlo de temperatura (17-19 °C). No final da fermentação o vinho estagia sobre as borras finas durante 5 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12% vol.
Acidez Total: 7 g Ac.Tart./l.
Açúcar Residual: 0,7 g/l.
Aspetto Visual: Cor verde limão.
Aspetto Olfativo: Aroma intenso e harmonioso, com notas de flores brancas e frutas cítricas, como lima e limão. As notas cítricas dominam o nariz, proporcionando uma experiência sensorial refrescante e complexa.
Aspetto Gustativo: Na boca, revela uma estrutura e suavidade distintas, resultado do estágio sobre borras finas. A acidez intensa e crocante dá-lhe vivacidade, equilibrando-se com um bom volume de boca. É um vinho vibrante e fresco, que traduz na perfeição o carácter singular do terroir da nossa Quinta do Ôro. O final é longo e persistente, deixando uma marca de elegância e frescura.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 10 a 12 °C.
Acompanhamento: Ótimo para acompanhamento de peixes, mariscos, excelente para ostras e aves.

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Loureiro 750 ml	6	8,2	236 x 164 x 340 mm