



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 340 kJ / 81 kcal

BORGES RESERVA DÃO TINTO 2023

Os vinhos Borges Reserva resumem a tradição e o know-how da Borges na produção de vinhos de qualidade. São vinhos com origem em duas das mais antigas e emblemáticas regiões vitivinícolas portuguesas – Douro e Dão – reconhecidas pelas características e qualidade únicas dos seus néctares.

O vinho Borges Reserva Dão Tinto 2023 é o reflexo de um ano de qualidade com o desafio de chuvas tardias, que resultou em vinhos equilibrados e frescos, com excelente volume e grande elegância.

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Dão.

Solo: Granítico arenoso.

Método de Cultivo: Sistema de condução Lys e monoplano cordão Unilateral.

Idade Média das Vinhas: 20 anos.

Produção Média: 30 hl/ha.

Encepamento: Touriga-Nacional (50%) e Alfrocheiro (50%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas seguido de suave esmagamento. Breve maceração pré-fermentativa seguida de fermentação em curtimenta de 6-8 dias, a temperatura controlada de 28 °C, com remontagens relativamente frequentes. Após esta é feita uma maceração pós-fermentativa de algumas semanas, seguida da separação do vinho das massas com as quais fermentou, e por fim é provocada a fermentação maloláctica. Todo o vinho estagia em barricas de carvalho francês durante 18 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 14% vol.

Acidez Total: 5,2 g Ac.Tart./l.

Açúcar Residual: 1 g/l.

Aspetto Visual: Límpido, cor ruby.

Aspetto Olfativo: Apresenta um aroma fresco e intenso, marcado por notas de frutos negros, em especial a ameixa preta, envolvidas por nuances de resina e ligeiros toques mentolados. A madeira, muito bem integrada, acrescenta subtis notas de baunilha e caramelo que elevam a complexidade do conjunto sem se sobrepor à fruta.

Aspetto Gustativo: No palato, revela-se um vinho de grande elegância, com acidez equilibrada e taninos suaves que lhe conferem estrutura sólida e harmoniosa. O final é longo e persistente, evidenciando um notável potencial de envelhecimento em garrafa.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.

Acompanhamento: De perfil elegante mas estruturado, este Reserva Tinto apresenta taninos sedosos e aromas de frutos vermelhos maduros que o tornam um parceiro versátil à mesa. Combina de forma natural com carnes grelhadas, como costeletas de borrego temperadas com ervas aromáticas, e mostra-se igualmente adequado para pratos de forno, como cabrito assado. A sua estrutura acompanha bem pratos de cozinha mediterrânea rica em tomate, como uma lasanha clássica ou um ragù de carne, e valoriza também enchidos regionais, como chourizo assado ou farinheira. Nos queijos, encontra afinidade com curados de média intensidade, como um queijo da Ilha ou um São Jorge de cura média.

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (kg)

CUBICAGEM (LxCxA)