



BORGES GOUVEIO

SELEÇÃO COTA 300

DOURO BRANCO 2023

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.
Solo: Natureza Xistosa.
Método de Cultivo: Cordão unilateral.
Produção Média: 20 hl/ha.
Encepamento: Gouveio (100%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Colheita de uvas manual. Após chegada das uvas à adega procede-se uma prensagem suave, aproveitando-se unicamente o mosto do esgotamento a baixas pressões. Seguiu-se a clarificação do mosto, após o qual se inicia a fermentação a temperatura controlada entre os 16-17 °C. No final da fermentação alcoólica o vinho estagia sobre as borras finas onde procedemos a battonage durante 6 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.
Acidez Total: 6,2 g Ac.Tart./l.
Aspetto Visual: Cor citrina muito cristalina.
Aspetto Olfativo: Resultado de uma rigorosa seleção da casta Gouveio plantada a uma cota média de 300 metros na Quinta da Soalheira, revela um aroma rico, complexo e intenso, com notas de fruta branca madura e tropical fresca, envolvido por delicadas nuances florais.
Aspetto Gustativo: Na boca encontramos um vinho envolvente e elegante, destacando-se por um excelente equilíbrio entre a boa estrutura e frescura vibrante. No final de boca encontramos uma excelente acidez e um ligeiro crispy. Com potencial de guarda elevado, distingue-se por um conjunto volumoso, complexo e elegante.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 10 a 12 °C.
Acompanhamento: É um branco ideal para acompanhar uma variedade de pratos de peixe, grelhados, marisco, saladas compostas, risotos, pratos de aves, massas gastronómicas ou carnes brancas.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 313 kJ / 75 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Gouveio Branco 750 ml	6	8,7	296 x 257 x 186 mm