



BORGES QUINTA DE SIMAENS

VINHO VERDE BRANCO 2019

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada dos Vinhos Verdes – Quinta de Simaens.
Solo: Argilo-xistoso.
Método de Cultivo: Sistema Lys com cordão ascendente e retombante.
Idade Média das Vinhas: 15 anos.
Produção Média: 60 hl/ha.
Encepamento: Pedernã, Avesso, Azal, Alvarinho, Loureiro e Trajadura.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Colheita de uvas mecânica e nocturna. Após chegada à adega, as uvas fazem maceração pelicular em câmara frigorífica para posteriormente se proceder à prensagem. O mosto proveniente das uvas prensadas é arrefecido para 8-12 °C e decantado. Após decantação inicia-se a fermentação com controlo de temperatura (12-14 °C). No final da fermentação o vinho é trasfegado e inicia o estágio sobre as borras finas durante 4 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 11,5% vol.
Acidez Total: 7,9 g Ac.Tart./l.
Aspetto Visual: Límpido e cor citrina.
Aspetto Olfativo: Aroma intenso, jovem e fresco, marcado por um carácter citrino, com notas de lima, pêra e melão.
Aspetto Gustativo: Na boca é elegante e encorpado, com uma boa acidez e frescura única a proporcionarem um excelente equilíbrio e um conjunto de grande persistência.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 10 °C.
Acompanhamento: Ótimo para acompanhamento de peixes, mariscos e algumas carnes brancas.

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (kg)

CUBICAGEM (LxCxA)

Borges Quinta de Simaens 750 ml

6

7,7

333 x 242 x 166 mm