



# BORGES QUINTA DE SIMAENS

## VINHO VERDE BRANCO 2022

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Região:** Região Demarcada dos Vinhos Verdes – Quinta de Simaens.

**Solo:** Argilo-xistoso.

**Método de Cultivo:** Sistema Lys com cordão ascendente e retumbante.

**Idade Média das Vinhas:** 15 anos.

**Produção Média:** 60 hl/ha.

**Encepamento:** Avesso (40%), Alvarinho (30%) e Loureiro (30%).

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Colheita de uvas mecânica. 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 (15-17°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:** 12,5% vol.

**Acidez Total:** 6,8 g Ac.Tart./l.

**Aspetto Visual:** Límpido e cor citrina.

**Aspetto Olfativo:** Aroma exuberante, marcado por um perfil tropical e floral, com aromas a maracujá e flores brancas.

**Aspetto Gustativo:** Revela-se um vinho complexo, intenso e estruturado, característica proveniente dos solos argilo-xistosos da Quinta de Simaens, sendo a expressão mais fiel deste terroir distinto e único. Destaca-se por uma boca rica, completa e com excelente volume, equilibrado pela sua boa acidez e de textura suave.

#### CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** 8 a 10 °C.

**Acompanhamento:** Ótimo para acompanhamento de peixes, mariscos, pastas, sushi, cozinha oriental e algumas carnes brancas.



Ingredientes e  
informação nutricional:



100 ml : E = 292 kJ / 70 kcal

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