BORGES
VINHOS



AT - ALVARINHO TRAJADURA

VINHO VERDE BRANCO 2025

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada dos Vinhos Verdes.
Solo: Natureza granítica.
Método de Cultivo: Sistemas tradicionais e modernos de condução.
Produção Média: 50 hl/ha.
Encepamento: Alvarinho (50%) e Trajadura (50%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após a receção das uvas, procede-se à prensagem das uvas inteiras para obtenção do mosto. Segue-se uma decantação estática a frio durante 24 a 48 horas. A fermentação alcoólica decorre a temperatura controlada de 17 a 18 °C, durante 10 a 15 dias. O vinho permanece em estágio sobre borras finas durante um período mínimo de 2 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 11,5% vol.
Acidez Total: 6.7 g Ac.Tart./l.
Açúcar Residual: 1 g/l.
Aspeto Visual: Límpido, de cor citrina.
Aspeto Olfativo: Aroma intenso e jovem, de perfil marcadamente cítrico, com notas de limão bem definidas. O conjunto revela uma expressão aromática fresca e viva.
Aspeto Gustativo: Na boca apresenta um ataque intenso, sustentado por uma acidez equilibrada e bem integrada. O carácter cítrico prolonga-se ao longo da prova, num conjunto fresco e harmonioso, com um final longo e refrescante.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 6 a 8 °C.
Acompanhamento: Ideal para acompanhar peixes grelhados, mariscos e aperitivos ligeiros, cuja delicadeza valoriza a frescura e o perfil cítrico do vinho.

Ingredientes e
informação nutricional:

100 ml : E = 282 kJ / 67 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
AT – Alvarinho Trajadura 750 ml	**6**	**7,3**	**145 x 218 x 320 mm**