



BORGES ALVARINHO

ESTAGIADO EM BORRAS FINAS

VINHO VERDE BRANCO 2023

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada dos Vinhos Verdes
Solo: Granítico.
Método de Cultivo: Condução em cordão simples.
Idade Média das Vinhas: 12 anos.
Produção Média: 40 hl/ha.
Encepamento: Alvarinho.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Colheita de uvas manual. Após chegada das uvas à adega procede-se à prensagem. O mosto proveniente das uvas prensadas é arrefecido para 8-12 °C de forma a decantar. Após decantação o mosto limpo é separado das borras e inicia-se a fermentação com controlo de temperatura (16-17 °C). No final da fermentação o vinho estagia sobre as borras finas durante 4 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13% vol.
Acidez Total: 6,9 g Ac.Tart./l.
Aspetto Visual: Cor límpida e citrina com reflexos esverdeados.
Aspetto Olfativo: Aroma intenso e complexo, marcado por notas cítricas e tropicais, como maracujá, envolvidas por nuances de flor de laranjeira e lúcia lima.
Aspetto Gustativo: Na boca tem uma estrutura e suavidade única, conferida pelo estágio sobre borras finas. O conjunto apresenta uma acidez intensa e crocante que se complementa por um bom volume de boca. No final, destaca-se longevidade e autenticidade.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 10 a 12 °C.
Acompanhamento: Ótimo para acompanhamento de peixes, mariscos, excelente para ostras e aves.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 302 kJ / 72 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Alvarinho 750 ml	6	8,2	236 x 164 x 340 mm