



BORGES

QUINTA DO ÔRO

VINHO VERDE BRANCO 2022

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada dos Vinhos Verdes – Quinta do Ôro.

Solo: Granítico.

Método de Cultivo: Cordão simples ascendente.

Idade Média das Vinhas: 7 anos.

Produção Média: 50 hl/ha.

Encepamento: Loureiro (50%), Alvarinho (30%) e Arinto (20%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Colheita de uvas mecânica. Após chegada à adega, as uvas são arrefecidas e fazem maceração pelicular para posteriormente se proceder à prensagem, sendo cuidadosamente separado o mosto de gota. 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% vol.

Acidez Total: 6.8 g Ac.Tart./l.

Aspetto Visual: Límpido e cor citrina.

Aspetto Olfativo: Nariz exuberante, intenso e fresco com notas vibrantes de fruta cítrica, envolvidas por aromas de frutas tropicais e por elegantes nuances florais, como jasmim e lírio.

Aspetto Gustativo: Na boca apresenta-se um vinho complexo, harmonioso e guloso, com uma acidez bem presente e marcada, resultante do perfil das castas e da região que o originam, bem como da natureza granítica dos solos a 550 metros de altitude da Quinta do Ôro. Final de boca fresco, elegante e persistente.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 10 °C.

Acompanhamento: Ótimo para acompanhamento de peixes, sushi, mariscos e algumas carnes brancas.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 279 kJ / 67 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Quinta do Ôro 750 ml	6	8,3	238 x 331 x 158 mm