



BORGES ALVARINHO

ESTAGIADO EM BORRAS FINAS

VINHO VERDE BRANCO 2024

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada dos Vinhos Verdes

Solo: Granítico.

Método de Cultivo: Condução em cordão simples.

Idade Média das Vinhas: 8 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 muito suave, retirando apenas o mosto mais nobre possível. 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: 6,8 g Ac.Tart./l.

Açúcar Residual: 0,7 g/l.

Aspeto Visual: Cor límpida e citrina com reflexos esverdeados.

Aspeto Olfativo: Vinho de aroma cítrico, intenso e complexo, com um leve toque tropical.

Aspeto Gustativo: Na boca, revela uma estrutura vibrante e fresca, aliando intensidade e suavidade graças ao estágio sobre borras finas. A acidez intensa e crocante realça as notas cítricas, proporcionando um bom volume de boca. O final é longo e harmonioso.

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 = 316 kJ / 76 kcal

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