



BORGES ALVARINHO

ESTAGIADO EM BORRAS FINAS

VINHO VERDE BRANCO 2025

Características

PROVENIÊNCIA

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

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Colheita manual das uvas. À chegada à adega, procede-se a uma prensagem muito suave, selecionando apenas a fração mais nobre do mosto. Este é posteriormente arrefecido a uma temperatura entre 8 e 12 °C, de forma a favorecer a decantação. Após este processo, o mosto limpo é separado das borras e inicia a fermentação a temperatura controlada entre 16 e 17 °C. Concluída a fermentação, o vinho estagia sobre as borras finas durante 4 meses, contribuindo para uma maior complexidade, estrutura e envolverência, sem comprometer a frescura e a expressão característica da casta Alvarinho.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13% vol.
Acidez Total: 6,5 g Ac.Tart./l.
Açúcar Residual: 0,7 g/l.
Aspeto Visual: Límpido e brilhante, apresenta uma cor citrina de grande vivacidade, com delicados reflexos esverdeados.
Aspeto Olfativo: Aroma intenso, expressivo e complexo, de marcada expressão cítrica, complementada por delicadas notas de fruta tropical. O conjunto revela-se fresco e envolvente, conjugando a vivacidade aromática característica da casta Alvarinho com a complexidade conferida pelo estágio sobre borras finas.
Aspeto Gustativo: Na boca revela boa estrutura, intensidade e uma marcada frescura. A acidez, viva e crocante, imprime tensão e vivacidade ao conjunto, realçando a expressão cítrica do vinho. O estágio sobre borras finas contribui para uma textura mais envolvente e para um bom volume de boca, equilibrando a intensidade da acidez e conferindo maior harmonia ao conjunto. O final é longo, fresco e persistente, com uma expressão equilibrada e elegante.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 10 a 12 °C.
Acompanhamento: Particularmente indicado para acompanhar peixes e mariscos, destacando-se a harmonização com ostras e outros bivalves. A sua frescura, acidez e estrutura tornam-no igualmente uma excelente opção para pratos de peixe grelhado ou assado, marisco de preparação mais elaborada e pratos de aves de confeção delicada.

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	230 x 154 x 327 mm