



BORGES QUINTA DE SIMAENS VINHO VERDE BRANCO 2024

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada dos Vinhos Verdes – Quinta de Simaens.

Solo: Argilo-xistoso.

Método de Cultivo: Sistema Lys com cordão ascendente e retumbante.

Idade Média das Vinhas: 15 anos.

Produção Média: 60 hl/ha.

Encepamento: Loureiro (60%) e Avesso (40%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Colheita de uvas mecânica. Após chegada à adega, as uvas fazem maceração pelicular em câmara frigorífica para posteriormente se proceder à prensagem. 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: 12,5% vol.

Acidez Total: 6,5 g Ac.Tart./l.

Açúcar Residual: 1,5 g/l.

Aspetto Visual: Límpido e cor citrina.

Aspetto Olfativo: Vinho de aroma exuberante, com nuances delicadas a flores branca, toques cítricos e fruta de caroço.

Aspetto Gustativo: Revela-se um vinho complexo, intenso e estruturado, característica proveniente dos solos argilo-xistosos da Quinta de Simaens, sendo a expressão mais fiel deste terroir distinto e único. Na boca, encontramos um vinho de sabor intenso, fresco e jovem, com uma riqueza notável. Apresenta excelente volume, textura aveludada e é equilibrado pela sua boa acidez. Com um final de boca longo e persistente.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 10 °C.

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



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 306 kJ / 73 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Quinta de Simaens 750 ml	6	7,7	333 x 242 x 166 mm