



Ingredientes e  
informação nutricional:



100 ml : E = 293 kJ / 70 kcal

# BORGES LOUREIRO

## ESTAGIADO EM BORRAS FINAS

### VINHO VERDE BRANCO 2024

#### Características

##### PROVENIÊNCIA

**Região:** Região Demarcada dos Vinhos Verdes

**Solo:** Natureza granítica.

**Método de Cultivo:** Condução em cordão simples.

**Idade Média das Vinhas:** 10 anos.

**Produção Média:** 40 hl/ha.

**Encepamento:** Loureiro (100%).

##### 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 (17-19 °C). No final da fermentação o vinho estagia sobre as borras finas durante 5 meses.

##### ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

##### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 12% vol.

**Acidez Total:** 7 g Ac.Tart./l.

**Açúcar Residual:** 0,7 g/l.

**Aspetto Visual:** Cor verde limão.

**Aspetto Olfativo:** Aroma intenso e harmonioso, com notas de flores brancas e frutas cítricas, como lima e limão. As notas cítricas dominam o nariz, proporcionando uma experiência sensorial refrescante e complexa.

**Aspetto Gustativo:** Na boca, revela uma estrutura e suavidade distintas, resultado do estágio sobre borras finas. A acidez intensa e crocante dá-lhe vivacidade, equilibrando-se com um bom volume de boca. É um vinho vibrante e fresco, que traduz na perfeição o carácter singular do terroir da nossa Quinta do Ôro. O final é longo e persistente, deixando uma marca de elegância e frescura.

##### CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** 10 a 12 °C.

**Acompanhamento:** Ótimo para acompanhamento de peixes, mariscos, excelente para ostras e aves.

PRODUTO

Borges Loureiro 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (kg)

8,2

CUBICAGEM (LxCxA)

236 x 164 x 340 mm