



# BORGES TOURIGA-NACIONAL DÃO TINTO 2016

## Características

### PROVENIÊNCIA

**Região:** Região Demarcada do Dão.

**Solo:** Granítico arenoso.

**Método de Cultivo:** Em contínuo, compasso 3x1m, sistema de condução Lys.

**Idade Média das Vinhas:** Superior a 25 anos.

**Produção Média:** 30 hl/ha.

**Encepamento:** Touriga-Nacional.

### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas seguido de suave esmagamento. Breve maceração pré-fermentativa seguida de fermentação em curtimenta de 6-8 dias a temperatura controlada 28 °C com remontagens relativamente frequentes. Após a fermentação alcoólica é feito um período de maceração após o qual se faz a separação do vinho das massas com as quais fermentou e é provocada a fermentação maloláctica. Todo o vinho estagia em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

### ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 12,5% vol.

**Acidez Total:** 5,4 g Ac.Tart./l.

**Aspetto Visual:** Límpido, cor ruby intensa.

**Aspetto Olfativo:** Apresenta um nariz jovem e fresco, envolvido por aromas florais com predominância da flor de laranjeira, envolvidos por notas de frutos vermelhos como a ginja. O estágio em madeira confere complexidade num conjunto discreto e equilibrado.

**Aspetto Gustativo:** Excelente volume de boca, macio e delicado, com os taninos maduros e suaves a contribuírem para uma elegância única, com um final de boca persistente e prolongado.

### CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** 16 a 18 °C.

**Acompanhamento:** Ótimo para acompanhar pratos de carne e queijos variados.

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Touriga-Nacional 750 ml	3	5,8	335 x 278 x 100 mm
Borges Touriga-Nacional 1,5 L	1	3,1	375 x 124 x 118 mm