



BORGES QUINTA DE SÃO SIMÃO DA AGUIEIRA DÃO TINTO 2018

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Dão.
Solo: Natureza granítica.
Método de Cultivo: Vinha tradicional do Dão.
Idade Média das Vinhas: Mais de 12 anos.
Produção Média: 35 hl/ha.
Encepamento: Touriga-Nacional, Tinta-Roriz e Alfrocheiro.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas. Breve maceração pré-fermentativa seguida de fermentação em curtimento de 6-8 dias, a temperatura controlada 26-28°C, com remontagens relativamente frequentes. Após a fermentação alcoólica é feita a separação do vinho das massas com as quais fermentou e é provocada a fermentação maloláctica. Uma parte do vinho é estagiado em cubas de inox e outra estagia em madeira de carvalho francês e americano durante 18 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.
Acidez Total: 5,2 g Ac.Tart./l.
Aspetto Visual: Límpido de cor rubi forte.
Aspetto Olfativo: Aroma muito intenso e fresco, mentolado, com notas cítricas a bergamota, intercaladas com nuances a eucalipto e cidreira.
Aspetto Gustativo: Na boca é macio, aveludado e volumoso, com taninos suaves a conferir estrutura, num final longo e vibrante, marcado pela boa acidez.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 15 a 17 °C.
Acompanhamento: Ótimo para acompanhar pratos de aves, carnes, enchidos, queijos e alguns peixes.

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Quinta de São Simão da Aguireira 750 ml	6	7,2	300 x 264 x 177 mm