



BORGES QUINTA DE SIMAENS

VINHO VERDE BRANCO 2025

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 g/l.
Aspeto Visual: Apresenta-se límpido, com uma tonalidade citrina brilhante e reflexos cristalinos.
Aspeto Olfativo: O nariz é marcado por uma exuberância aromática, onde a delicadeza das flores brancas se funde harmoniosamente com notas frescas de citrinos e a doçura subtil da fruta de caroço, como o pêssego ou a nêspera.
Aspeto Gustativo: No palato, revela a força do seu terroir argilo-xistoso através de uma estrutura complexa e uma intensidade notável. É um vinho que equilibra um volume generoso e uma textura aveludada com a vivacidade típica da região. O final é longo, persistente e profundamente refrescante.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 10 °C.
Acompanhamento: O companheiro ideal para momentos gastronómicos que envolvam mariscos frescos, sushi, pratos de cozinha oriental, pastas italianas ou carnes brancas delicadamente temperadas.

Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 305 kJ / 73 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Quinta de Simaens 750 ml	6	8,3	317 x 240 x 153 mm