



# BORGES COLHEITA TARDIA DÃO BRANCO 2010

## Características

### PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Dão.  
Solo: Natureza granítica.  
Método de Cultivo: Vinha tradicional do Dão.  
Idade Média das Vinhas: Mais de 15 anos.  
Produção Média: 25 hl/ha.  
Encepamento: Encruzado e Malvasia-Fina.

### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total, maceração pelicular, fermentação e estágio em barrica com *bâtonnage* durante 12 meses.

### ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12% vol.  
Acidez Total: 5,3 g Ac.Tart./l.  
Açúcares Redutores: 96 g/l.  
Aspetto Visual: Límpido, palha dourado.  
Aspetto Olfativo: Aroma a frutos secos, mel, toranja e notas de baunilha.  
Aspetto Gustativo: Macio, encorpado com doçura e final muito longo.

### CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 10 °C.  
Acompanhamento: Ótimo como vinho de entrada ou de sobremesa, para acompanhar por exemplo tapas de salmão fumado ou caviar, *foie gras*, queijos e *gateaux* de chocolate.



PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (kg)

CUBICAGEM (LxCxX)

Borges Colheita Tardia 375 ml

3

2,5

-