



# BORGES QUINTA DE SÃO SIMÃO DA AGUIEIRA ENCRUZADO DÃO BRANCO 2023

## Características

### PROVENIÊNCIA

**Região:** Região Demarcada do Dão.  
**Solo:** Granítico/Arenítico.  
**Método de Cultivo:** Cordão simples ascendente.  
**Idade Média das Vinhas:** Mais de 30 anos.  
**Produção Média:** 40 hl/ha.  
**Encepamento:** Encruzado (100%).

### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após chegada à adega, as uvas são refrigeradas e conduzidas para a prensa, onde sofre uma prensagem muito suave e apenas é aproveitado o mosto de esgotamento. Segue-se a clarificação do mosto, para separar as partes sólidas. Inicia-se a fermentação a temperatura controlada entre os 16° e os 17°C durante cerca de 10 dias. Após o fim da fermentação alcoólica o vinho estagia sobre as borras finas durante 3 meses.

### ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 13% vol.  
**Acidez Total:** 6,1 g Ac.Tart./l.  
**Aspetto Visual:** Cor límpida com reflexos esverdeados.  
**Aspetto Olfativo:** Aroma limpo, complexo e jovem. Com nuances florais com principal destaque para flor de laranjeira, laranja-bergamota e toranja, envolvidas por um carácter mineral e fresco.  
**Aspetto Gustativo:** Vinho elegante e fresco, onde a intensidade de sabor e uma vibrante acidez, típica da região do Dão, proporcionam um perfeito equilíbrio, num conjunto persistente, marcado por um final prolongado.

### CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** 8 a 10 °C.  
**Acompanhamento:** Ótimo para acompanhar pratos de peixe, carnes frias ou carnes brancas, pratos de massa e risoto.



Ingredientes e  
informação nutricional:



100 ml : E = 302 kJ / 72 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Quinta de São Simão da Aguireira Encruzado 750 ml	6	8,7	296x257x186 mm