



## BORGES GRANDE RESERVA DÃO TINTO 2015

Os vinhos Borges Grande Reserva espelham a tradição e experiência de mais de 130 anos de história na produção de vinhos únicos.

A nobreza da linhagem deste Borges Grande Reserva remonta ao século XVII, época em que foi edificado o Solar da Quinta de São Simão da Aguieira. A elegância das vinhas velhas e o carácter das vinhas novas manifestam-se numa personalidade complexa e marcante, resultante da selecção criteriosa das melhores uvas, plantadas na maior mancha contínua do Dão.

Produzido apenas em anos excepcionais, o Borges Grande Reserva Dão Tinto 2015, reflecte um ano de excelente qualidade e grande equilíbrio. Após um Inverno frio e seco, algumas chuvas na Primavera, que por sua vez foi anormalmente quente, vieram ajudar no desenvolvimento favorável da videira e ao bom vingamento do fruto. Foi um ano excepcional marcado por vinhos muito elegantes, grande frescura, boa concentração, excelente acidez e de grande longevidade.

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Região:** Região Demarcada do Dão.  
**Solo:** Granítico arenoso.  
**Método de Cultivo:** Em contínuo compasso 3x1m.  
**Idade Média das Vinhas:** Mais de 50 anos.  
**Produção Média:** 20 hl/ha.  
**Encepamento:** Tinta-Roriz e 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 de 28 °C, com remontagens relativamente frequentes. Segue-se uma maceração pós-fermentativa de algumas semanas, após a qual é efectuada a separação do vinho das massas com as quais fermentou, à qual se segue a fermentação maloláctica. Todo o vinho estagia em barricas de carvalho francês durante 30 meses.

#### ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.  
**N.º Total de Garrafas:** 2 556  
**Data de Engarraamento:** 12-07-2018

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 12,5% vol.  
**Acidez Total:** 5,3 g Ac.Tart./l.  
**Aspetto Visual:** Límpido de cor ruby.  
**Aspetto Olfativo:** Aroma muito complexo, fresco e intenso. Integra notas de fruta vermelha, como o morango, com notas resinosas a caruma e notas frescas a mentol. A madeira encontra-se muito bem casada, num equilíbrio perfeito, dando complexidade com algumas nuances discretas de especiarias.  
**Aspetto Gustativo:** Na boca apresenta-se intenso e muito complexo. É um vinho de grande elegância, gordo e volumoso, onde a boa acidez lhe dá vivacidade. Os taninos macios conferem-lhe muita estrutura e equilíbrio, num conjunto final longo e persistente, revelando a sua excelente aptidão para evoluir em garrafa.

#### CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** 16 a 18 °C.  
**Acompanhamento:** Ótimo para acompanhar pratos de carnes vermelha, assados e queijos variados.

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (kg)

CUBICAGEM (LxOxA)

Borges Grande Reserva Dão 750 ml

3

6,6

338 x 293 x 105 mm