



BORGES QUINTA DE SÃO SIMÃO DA AGUIEIRA DÃO TINTO 2021

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 (55%), Jaen (20%), Alfrocheiro (15%) e Tinta-Roriz (10%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas. Breve maceração pré-fermentativa seguida de fermentação em curtimenta 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 realiza-se a fermentação maloláctica. Uma parte do vinho é estagiado em cubas de inox e outra parte estagia em pipos de madeira de carvalho francês durante 15 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.

Acidez Total: 5,5 g Ac.Tart./l.

Aspetto Visual: Límpido de cor rubi profunda.

Aspetto Olfativo: O nariz revela um aroma jovem e intenso, onde se destacam as notas de flor de laranjeira, enriquecidas por nuances cítricas de bergamota. A experiência olfativa é finalizada com delicados toques de baunilha.

Aspetto Gustativo: Na boca, sobressai o sabor intenso da bergamota, com leve toque de caramelo derivado do estágio da madeira. A textura é aveludada, com taninos suaves que lhe conferem equilíbrio. O final é longo e fresco, 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.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 314 kJ / 75 kcal

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