



BORGES TOURIGA-NACIONAL DÃO TINTO 2021

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Dão.

Solo: Granítico arenoso.

Método de Cultivo: Em contínuo, compasso 3x1m, sistema de condução Lys.

Idade Média das Vinhas: Mais de 25 anos.

Produção Média: 30 hl/ha.

Encepamento: 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 28 °C com remontagens relativamente frequentes. Após a fermentação alcoólica é feito um período de maceração após o qual se faz a separação do vinho das massas com as quais fermentou e é provocada a fermentação maloláctica. Todo o vinho estagia em barricas de carvalho francês e carvalho americano durante 12 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.

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

Aspetto Visual: Límpido, cor ruby intensa.

Aspetto Olfativo: Apresenta um nariz intenso mas fresco, marcado por aromas florais, envolvido por elegantes nuances de fruta vermelha madura. Revela ainda notas fumadas e especiadas, bem integradas e discretas, resultantes do estágio em madeira, que confere complexidade ao bouquet, num conjunto autêntico e equilibrado.

Aspetto Gustativo: Excelente volume de boca, com estrutura composta, onde iremos encontrar taninos maduros e delicados que contribuem para uma textura aveludada deste Touriga Nacional. A sua acidez inicial transmite frescura e jovialidade. O final é persistente e marcado por notas de baunilha.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.

Acompanhamento: Ótimo para acompanhar pratos de carne e queijos variados.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 325 kJ / 78 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Touriga-Nacional 750 ml	3	5,8	335 x 278 x 100 mm