BORGES
VINHOS



MEIA ENCOSTA
DÃO TINTO 2025

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Dão.
Solo: Natureza granítica.
Método de Cultivo: Vinha tradicional do Dão.
Idade Média das Vinhas: Mais de 30 anos.
Produção Média: 35 hl/ha.
Encepamento: Touriga-Nacional (30%), Jaen (30%), Alfrocheiro (30%) e Tinta-Roriz (10%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas. Breve maceração pré-fermentativa a frio seguida de fermentação em curtimenta de 6-8 dias a temperatura controlada de 26-28 ºC com remontagens relativamente frequentes. Após a fermentação alcoólica é feita a separação do vinho das massas com as quais fermentou e é provocada a fermentação maloláctica. Uma parte do vinho é estagiado em cubas de inox e outra estagia em madeira de carvalho francês durante 6 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13% vol.
Acidez Total: 5,4 g Ac.Tart./l.
Açúcar Residual: 2 g/l.
Aspeto Visual: Cor rubi.
Aspeto Olfativo: Apresenta-se jovem e expressivo, dominado por fruta preta madura, em particular a ameixa preta, complementada por frutos vermelhos de bosque. Surgem subtis nuances resinosas e frescas, com notas de mentol e eucalipto, muito bem integradas com delicados toques de baunilha resultantes do estágio em madeira.
Aspeto Gustativo: Macio e aveludado, revela um ataque intenso de fruta vermelha fresca que lhe confere elegância e vivacidade. Os taninos são suaves e redondos, o volume é equilibrado e a acidez bem ajustada prolonga um final longo, fresco e persistente, de grande harmonia.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 15 a 17 °C.
Acompanhamento: É excelente acompanhamento de carne de aves mais ricas, como pato assado ou frango no forno, mas também com carnes vermelhas grelhadas ou estufadas. Liga muito bem com enchidos tradicionais, pratos de caça e guisados de inspiração mediterrânica. Acompanha igualmente queijos curados de vaca, ovelha ou cabra, e pode surpreender em combinação com alguns peixes mais estruturados, como bacalhau assado.

Ingredientes e
informação nutricional:

100 ml : E = 317 kJ / 76 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Meia Encosta 375 ml – MN/ME*	12	8,3	265 x 188 x 250 mm
Meia Encosta 750 ml – MN/ME*	6	7,1	252 x 170 x 304 mm
Meia Encosta 1,5 l – MN/ME*	6	14,2	345 x 229 x 360 mm
Meia Encosta 750 ml - ME*	12	14,1	335 x 255 x 307 mm

* MN - Mercado Nacional / ME - Mercado Externo