BORGES
VINHOS



MEIA ENCOSTA GARRAFEIRA
DÃO TINTO 2023

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Dão.
Solo: Granítico arenoso.
Método de Cultivo: Sistema de condução Lys e monoplano cordão unilateral.
Idade Média das Vinhas: 25 anos.
Produção Média: 30 hl/ha.
Encepamento: Touriga-Nacional (50%) e Alfrocheiro (50%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após o desengace total das uvas, procede-se a um suave esmagamento. Segue-se uma breve maceração pré-fermentativa e fermentação em curtimenta durante 6 a 8 dias, a temperatura controlada de 28 ºC, com remontagens regulares que promovem uma extração equilibrada da cor, dos aromas e dos taninos. Concluída a fermentação alcoólica, o vinho permanece em maceração pós-fermentativa durante algumas semanas, favorecendo uma maior estrutura e complexidade. Após a separação do vinho das massas, realiza-se a fermentação maloláctica. O vinho estagia depois em barricas de carvalho francês durante 18 meses, seguindo-se um período adicional de 12 meses de estágio em garrafa, essencial para a integração e evolução harmoniosa do conjunto.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 14% vol.
Acidez Total: 5,2 g Ac.Tart./l.
Açúcar Residual: 1 g/l.
Aspeto Visual: Límpido e brilhante, apresenta uma cor rubi intensa e profunda, reveladora da sua concentração.
Aspeto Olfativo: Aroma intenso, fresco e complexo, dominado por fruta preta madura, com destaque para a ameixa preta. Surgem igualmente elegantes notas mentoladas e delicados apontamentos de especiaria, que acrescentam frescura e definição ao conjunto. O estágio em carvalho francês revela-se através de subtis nuances de madeira, perfeitamente integradas, conferindo profundidade e complexidade sem se sobrepor à expressão da fruta.
Aspeto Gustativo: Na boca revela grande elegância, estrutura e envolvência. A textura é aveludada, sustentada por taninos finos, macios e bem integrados. A frescura natural e a boa acidez equilibram a concentração e o volume do vinho, enquanto a fruta preta, a especiaria e as suaves notas provenientes da madeira prolongam a sua expressão. O final é longo, persistente e harmonioso, revelando uma excelente aptidão para continuar a evoluir em garrafa.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.
Acompanhamento: Ideal para acompanhar pratos de carne assada ou estufada, carnes vermelhas de confeção mais elaborada e pratos tradicionais de sabores intensos. Harmoniza particularmente bem com queijos de média cura e curados.

Ingredientes e
informação nutricional:

100 ml : E = 340 kJ / 81 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Meia Encosta Garrafeira 750 ml	6	8,7	296x257x186 mm