



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 328 kJ / 78 kcal

BORGES TOURIGA NACIONAL DÃO TINTO 2022

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: Menos 15 anos.

Produção Média: 30 hl/ha.

Encepamento: Touriga-Nacional (100%).

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 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.

Açúcar Residual: 1 g/l.

Aspetto Visual: Límpido, cor ruby intensa.

Aspetto Olfativo: Apresenta um aroma intenso e fresco, dominado por notas de fruta preta combinadas com ligeiras nuances de tosta e flor de laranjeira. Destacam-se também elegantes toques de fruta vermelha madura, envolvidos por subtils especiarias como pimenta branca. O bouquet revela ainda notas fumadas e especiadas, resultantes do estágio em madeira, conferindo-lhe uma complexidade equilibrada e autêntica.

Aspetto Gustativo: No paladar, revela-se um vinho de grande elegância, exibindo excelente volume e notável intensidade. A sua estrutura mostra taninos maduros e finamente trabalhados, que conferem uma textura aveludada e refinada, característica da Touriga Nacional. A acidez equilibrada proporciona frescura e vivacidade, culminando num final persistente e marcado por elegantes notas de baunilha.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.

Acompanhamento: Exuberante e sofisticado, este Touriga Nacional revela toda a tipicidade da casta com notas florais, fruta madura e taninos firmes mas polidos, sendo um vinho que pede pratos de grande intensidade gastronómica. Harmoniza de forma sublime com carnes vermelhas grelhadas, como um bife de novilho mal passado, e valoriza pratos de caça, como javali estufado ou perdigão assada. A sua profundidade combina bem com pratos ricos em especiarias, como um ensopado de borrego ou uma tagine de carne com frutos secos. Ao nível da queijaria, encontra afinidade em queijos intensos e de longa cura, como o Serra da Estrela velho ou um Azeitão curado. É, por excelência, um vinho de guarda e de mesa requintada.

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (kg)

CUBICAGEM (LxCxH)