



BORGES QUINTA DE SÃO SIMÃO DA AGUIEIRA DÃO TINTO 2024

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 (60%), Alfrocheiro (30%) e Tinta-Roriz (10%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após o desengace total das uvas, realiza-se uma breve maceração pré-fermentativa, seguida de fermentação em curtimenta durante 6 a 8 dias, a temperatura controlada entre 26 e 28 °C, com remontagens regulares que favorecem uma extração equilibrada dos compostos da película. Concluída a fermentação alcoólica, o vinho é separado das massas e realiza a fermentação maloláctica. O estágio prolonga-se por 15 meses, repartido entre cubas de aço inoxidável e pipos de carvalho francês, permitindo conjugar a frescura e a expressão do vinho com a complexidade, estrutura e elegância conferidas pela madeira.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.
Acidez Total: 5,2 g Ac.Tart./l.
Açúcar Residual: 1 g/l.
Aspetto Visual: Límpido e brilhante, apresenta uma cor rubi profunda e intensa, de grande vivacidade.
Aspetto Olfativo: Aroma intenso, expressivo e envolvente, de perfil jovem e elegante. A flor de laranjeira surge em primeiro plano, conferindo-lhe uma distinta expressão floral, acompanhada por delicadas notas cítricas de bergamota que acrescentam frescura e definição ao conjunto. Com a evolução no copo, revelam-se subtis nuances fumadas e suaves apontamentos de baunilha, provenientes do estágio em madeira, perfeitamente integrados e contribuindo para uma maior complexidade aromática.
Aspetto Gustativo: Na boca revela intensidade e amplitude, mantendo simultaneamente uma marcada elegância e frescura. As notas de bergamota prolongam a expressão aromática, acompanhadas por uma delicada sugestão de tosta proveniente do estágio em carvalho. A textura é aveludada e envolvente, sustentada por taninos suaves e bem integrados, que lhe conferem estrutura, profundidade e equilíbrio sem comprometer a finesse do conjunto. A acidez, viva e harmoniosa, imprime tensão e frescura ao paladar, conduzindo a um final longo, persistente e elegante.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.
Acompanhamento: Um vinho particularmente versátil à mesa, indicado para acompanhar pratos de aves assadas ou de confeção mais elaborada, carnes de porco e de novilho, assados e estufados, bem como enchidos tradicionais. Harmoniza igualmente com queijos de média cura e curados e, pela sua frescura e equilíbrio, pode acompanhar alguns pratos de peixe de sabor mais intenso ou preparados no forno.

Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 328 kJ / 78 kcal

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