BORGES
VINHOS



BORGES RESERVA
DÃO BRANCO 2024

Os vinhos Borges Reserva resumem a tradição e o know-how da Borges na produção de vinhos de qualidade. São vinhos com origem em duas das mais antigas e emblemáticas regiões vitivinícolas portuguesas – Douro e Dão – reconhecidas pelas características e qualidade únicas dos seus néctares. O vinho Borges Reserva Dão Branco 2024 é o reflexo de um ano desafiante e chuvoso, onde tivemos tempo instável em fases críticas, que originou vinhos com muita qualidade, concentração, excelente acidez e muita elegância.

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: 30 hl/ha.
Encepamento: Encruzado (45%), Bical (35%), Malvasia-Fina (10%) e Fernão Pires (10%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas foram esmagadas após desengace. Seguidamente foram prensadas, aproveitando-se unicamente o mosto de esgotamento. Decantação a frio durante 48 horas, após a qual o mosto foi separado das borras. Fermentou entre 15 e 17 °C em barricas de carvalho francês. Após o fim da fermentação alcoólica esteve em "bâtonnage" nas borras finas durante 6 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.
Acidez Total: 5,8 g Ac.Tart./l.
Açúcar Residual: 1 g/l.
Aspeto Visual: Límpido e citrino.
Aspeto Olfativo: Aroma quente e intenso, onde se destacam elegantes notas de frutas de caroço, como pêssego e alperce maduro. Estas surgem harmoniosamente envolvidas por uma madeira muito suave, que acrescenta subtileza e complexidade ao conjunto, criando um perfil acolhedor e distinto.
Aspeto Gustativo: Na boca, revela-se um vinho de grande volume e frescura, com uma textura envolvente e estrutura bem definida. A acidez vibrante, característica do Dão, confere-lhe energia e elegância, prolongando-se num final longo, fresco e persistente, marcado por um equilíbrio notável entre intensidade e finesse.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 10 °C.
Acompanhamento: Ideal para acompanhar pratos de peixe mais estruturados, mariscos, carnes frias e assados de aves pouco condimentados. Harmoniza igualmente muito bem com cozinha mediterrânica, pratos cremosos leves e gastronomia delicada, onde a sua frescura e volume se destacam.

Ingredientes e
informação nutricional:

100 ml : E = 327 kJ / 78 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Reserva Dão 750 ml	**3**	**5,8**	**335 x 278 x 100 mm**