



BORGES MEIO-DOCE

DOURO TINTO 2024



Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.

Solo: Natureza xistosa.

Método de Cultivo: Sistemas tradicionais e modernos de condução.

Idade Média das Vinhas: 25 a 30 anos.

Produção Média: 25 hl/ha.

Encepamento: Touriga-Franca (100%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após a recepção das uvas, que devem chegar à adega em perfeitas condições, efectua-se o seu esmagamento e desengace. Em seguida, ocorre uma maceração suave a frio durante cinco dias. A fermentação decorre com as películas, que permanecem em contato com o mosto por três a quatro dias, sendo regularmente imersas por remontagens para uma melhor extração de cor e aromas. Quando 50% dos açúcares das uvas já foram fermentados, o mosto é separado das películas e continua a fermentar até atingir 17 gramas de glicose/frutose. A fermentação é interrompida por arrefecimento e o vinho estagia em cubas de inox por mais seis meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 15% vol.

Acidez Total: 5,5 g Ac.Tart./l.

Açúcar Residual: 17 g/l.

Aspetto Visual: Cor ruby de vermelho intenso.

Aspetto Olfativo: Apresenta um aroma marcado por frutos vermelhos, como morango e groselha.

Aspetto Gustativo: Na boca revela-se jovem e fresco, onde se destacam notas a morango, cereja e framboesa, harmonizadas com um toque de doçura e uma textura envolvente de taninos macios.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 10 a 12 °C.

Acompanhamento: É um excelente vinho para acompanhar chocolate, sobremesas de chocolate e frutos vermelhos, assim como frutos secos. Combina também com pratos picantes ou pode ser apreciado sozinho como um delicioso petisco depois do jantar.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 389 kJ / 93 kcal

PRODUTO

Borges Meio-Doce Douro Tinto 375 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (kg)

5,9

CUBICAGEM (LxCxA)

236 x 158 x 292 mm