



BORGES QUINTA DA SOALHEIRA DOURO TINTO 2017

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.

Solo: Natureza xistosa.

Método de Cultivo: Cordão simples ascendente.

Idade Média das Vinhas: Mais de 12 anos.

Produção Média: 30 hl/ha.

Encepamento: Touriga-Nacional, Tinta-Roriz, Touriga-Franca, Tinta-Barroca, Tinto-Cão e Sousão.

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 de 28°C, com remontagens relativamente frequentes. Após a fermentação alcoólica é feita a separação do vinho das massas com as quais fermentou. Todo o vinho estagia em barricas de carvalho francês entre 9-12 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13% vol.

Acidez Total: 5,1 g Ac.Tart./l.

Aspeto Visual: Cor rubi densa.

Aspeto Olfativo: Apresenta um aroma jovem e muito fresco, com notas de ameixa preta, envolvidas por nuances de flor de laranjeira, baunilha e algumas fumadas, provenientes do estágio em barrica.

Aspeto Gustativo: Vinho com muito volume, taninos elegantes, com uma acidez que lhe confere muita frescura. Final de boca longo e persistente.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.

Acompanhamento: Excelente acompanhamento de pratos de carne, caça e queijos.



PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Quinta da Soalheira 750 ml	6	7,7	333 x 242 x 166 mm