



BORGES QUINTA DA SOALHEIRA DOURO BRANCO 2019

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.

Solo: Natureza xistosa.

Método de Cultivo: Cordão simples ascendente.

Idade Média das Vinhas: 10 anos.

Produção Média: 25 hl/ha.

Encepamento: Viosinho, Rabigato, Códega e Gouveio.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Depois de 12 horas de maceração pelicular as uvas foram prensadas, aproveitando-se unicamente o mosto de esgotamento obtido a baixa pressão. Segue-se uma decantação estática a frio, após a qual o mosto é separado das borras. Inicia-se a fermentação a temperatura controlada entre os 14-16 °C. Após o fim da fermentação alcoólica o vinho estagia sobre as 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: 5,2 g Ac.Tart./l.

Aspeto Visual: Cor citrina.

Aspeto Olfativo: Aroma intenso e fresco, com notas citrinas, evoluindo para um carácter mais tropical e floral, com nuances a jasmim.

Aspeto Gustativo: Vinho elegante e encorpado, com um perfeito equilíbrio entre o aroma e a acidez, proporcionando um final de boca longo e fresco.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 10 °C.

Acompanhamento: Ótimo para acompanhar pratos de peixe, carnes frias ou carnes brancas, pratos de massa e risoto.

PRODUTO

Borges Quinta da Soalheira 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (kg)

7,7

CUBICAGEM (LxCxA)

333 x 242 x 166 mm