



# BORGES QUINTA DA SOALHEIRA DOURO BRANCO 2023

## Características

### PROVENIÊNCIA

**Região:** Região Demarcada do Douro.

**Solo:** Natureza xistosa.

**Método de Cultivo:** Cordão unilateral.

**Idade Média das Vinhas:** 10 anos.

**Produção Média:** 30 hl/ha.

**Encepamento:** Viosinho (40%), Códega (25%), Gouveio (25%) e Rabigato (10%).

### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Depois de 12h de maceração pelicular as uvas foram prensadas suavemente, aproveitando-se unicamente o mosto do esgotamento obtido a baixa pressão. Seguiu-se a clarificação do mosto, após o qual se inicia a fermentação a temperatura controlada entre os 16-17 °C. Após o fim da fermentação alcoólica o vinho estagia sobre as borras finas durante 4 meses.

### ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 13% vol.

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

**Aspeto Visual:** Cor citrina e muito cristalina.

**Aspeto Olfativo:** No nariz apresenta um bouquet intenso de aromas cítricos, com notas suaves de frutas de caroço, envolvidas em ténues nuances de flores. Aroma muito complexo e fresco, muito característico das uvas provenientes da Quinta da Soalheira.

**Aspeto Gustativo:** O blend das castas presentes no Quinta da Soalheira Douro Branco 2023 revelam a expressividade e a elegância deste vinho. Na boca distingue-se pela acidez vibrante, equilibrada pela complexidade varietal, que nos proporciona um vinho de textura envolvente e suave, marcado por um final harmonioso.

### 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.



Ingredientes e  
informação nutricional:



100 ml : E = 302 kJ / 72 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Quinta da Soalheira 750 ml	6	8,3	238 x 331 x 158 mm