



BORGES GOUVEIO

COTA 300

DOURO BRANCO 2025

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.
Solo: Natureza Xistosa.
Cota: 300.
Método de Cultivo: Cordão Unilateral.
Idade Média das Vinhas: Mais de 20 anos
Produção Média: 25 hl/ha.
Encepamento: Gouveio (100%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após chegada das uvas à adega procede-se uma prensagem suave, aproveitando-se unicamente o mosto do esgotamento a baixas pressões. Seguiu-se a clarificação do mosto, após o qual se inicia a fermentação a temperatura controlada entre os 16-17 °C. No final da fermentação alcoólica o vinho estagia sobre as borras finas onde procedemos a battonage durante 4 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13% vol.
Acidez Total: 6 g Ac.Tart./l.
Açúcar Residual: 1 g/l.
Aspeto Visual: Cor citrina muito cristalina.

Aspeto Olfativo: Proveniente da casta Gouveio, plantada a 300 metros de altitude na Quinta da Soalheira, este vinho apresenta um aroma puro, intenso e complexo. As notas de fruta de caroço combinam-se com delicadas nuances florais, conferindo-lhe uma expressão aromática elegante e envolvente. A sua pureza e intensidade evidenciam o potencial desta casta neste terroir. Caracterizada por graduações alcoólicas mais elevadas e por uma maior estrutura, a Gouveio beneficia de uma maturação aromática mais prolongada, revelando um amplo e complexo leque de aromas.

Aspeto Gustativo: Na boca, revela-se um vinho expressivo, envolvente e elegante, marcado por um equilíbrio vibrante entre a boa estrutura, o volume e a frescura. A complexidade característica da casta Gouveio é acompanhada por uma agradável sensação de crocância, que se prolonga num final de boca fresco, persistente e de excelente acidez. Harmonioso e distinto, apresenta um elevado potencial de guarda e uma notável longevidade.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 10 °C.

Acompanhamento: De grande versatilidade gastronómica, este vinho branco acompanha harmoniosamente pratos de peixe, grelhados, marisco, saladas compostas, risotos, massas, aves, carnes brancas e carnes frias. A sua estrutura, frescura e complexidade tornam-no igualmente agradável quando apreciado a solo.

Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 316 kJ / 76 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Gouveio Branco 750 ml	6	8,7	296 x 257 x 186 mm