



LELLO EXPERIENCES

BRANCO DE TOURIGA NACIONAL

DOURO 2024

Lello Experiences | Histórias que perduram no tempo

Lello Experiences é uma coleção exclusiva de vinhos que, ano após ano, dá vida a diferentes capítulos da história da família Lello na Borges e no Douro. Cada edição é um desafio artístico e, acima de tudo, enológico único, que pode assumir a forma de um tinto, branco, espumante ou outro, sempre com uma identidade distinta e irrepetível.

Mais do que um vinho, Lello Experiences é uma homenagem ao pioneirismo, à inovação, ligação à arte e cultura e à paixão pelo vinho, perpetuando um legado que atravessa gerações.

Inspirada na ousadia de Carlos Lello e no espírito inovador da Sociedade dos Vinhos Borges & Irmão, a ilustração "Visão Pioneira" celebra a fusão entre tradição e modernidade. Nos anos 30, a marca revolucionou a forma de apreciar vinho ao introduzir a venda a copo na abertura de dois bares icônicos, emblemáticos e cosmopolitas na cidade do Porto, tornando a experiência mais acessível e envolvente — um conceito que só voltaria a ganhar força décadas depois. O Lello Experiences Branco de Touriga Nacional Douro 2024 reflete esse mesmo espírito inovador, destacando-se pela sua qualidade, originalidade e ousadia. Uma homenagem a um legado pioneiro, em cada garrafa.

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.

Solo: Natureza Xistosa.

Método de Cultivo: Vinhas tradicionais e em patamares.

Idade Média das Vinhas: Mais de 20 anos.

Produção Média: 35 hl/ha.

Encepamento: Touriga Nacional (100%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após a chegada à adega, as uvas são suavemente prensadas, sendo aproveitado apenas o mosto de melhor qualidade, mosto de gota. Em seguida, o mosto é clarificado por decantação a frio durante 72 horas. A fermentação inicia-se a uma temperatura controlada entre 18 e 20°C. Após a conclusão da fermentação alcoólica, o vinho estagia sobre as borras finas por três meses, antes de ser loteado e preparado para o engarrafamento.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13% vol.

Acidez Total: 5,7 g Ac.Tart./l.

Açúcar Residual: 1 g/l.

Aspetto Visual: Cor límpida e cristalina.

Aspetto Olfativo: Aroma limpo, jovem e fresco, com grande complexidade aromática. Destacam-se notas de frutos de caroço e cítricos, envolvidas por delicadas nuances de menta e anis.

Aspetto Gustativo: É um vinho de grande volume de boca e acidez intensa. Apresenta uma estrutura marcante e um final de boca longo, tornando-se um verdadeiro camaleão na harmonização.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 10 °C.

Acompanhamento: Perfeito como aperitivo, acompanha com elegância desde pratos leves, como carnes grelhadas e aves assadas, até criações mais elaboradas, como robalo ao molho de espumante ou salmão com crosta de pistache, realçando sabores e proporcionando uma experiência refinada.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 315 kJ / 75 kcal

PRODUTO

Lello Experiences 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

3

PESO POR CAIXA (kg)

6,0

CUBICAGEM (LxCxA)

400 x 315 x 135 mm