



BORGES QUINTA DA SOALHEIRA

DOURO TINTO 2021

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.

Solo: Natureza xistosa.

Método de Cultivo: Cordão simples ascendente.

Idade Média das Vinhas: Mais de 15 anos.

Produção Média: 30 hl/ha.

Encepamento: Touriga-Nacional (30%), Touriga-Franca (30%), Tinta-Roriz (15%), Tinta-Barroca (10%), Tinto-Cão (10%) e Sousão (5%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas seguido de suave esmagamento. Breve maceração pré-fermentativa seguida de fermentação em curtimenta durante cerca de 6-8 dias a temperatura controlada a 28 °C com remontagens frequentes. Após a fermentação alcoólica é feita a separação do vinho das massas com as quais fermentou. Depois o vinho realiza a fermentação malolática em cuba, seguido do estágio em barricas de carvalho Francês durante 9-12 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.

Acidez Total: 4,9 g Ac.Tart./l.

Aspeto Visual: Cor ruby densa.

Aspeto Olfativo: Apresenta um aroma fresco, onde a presença de notas de ameixa preta predominam, envolvidas por apontamentos de flor laranja combinado com baunilha, resultado do estágio em barrica.

Aspeto Gustativo: Marcado por uma boca rica e estruturada, apresenta bom volume com taninos elegantes, cuja a acidez lhe oferece frescura. Final de boca longo e persistente.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.

Acompanhamento: Excelente acompanhamento de carnes frescas e maturadas, assados, pratos de caça, bem como pratos de peixe bem confecionados, como um bacalhau ou polvo. Harmoniza também muito bem com queijos e enchidos.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 314 kJ / 75 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