



# BORGES COROA

## PORTO DRY WHITE

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Região:** Região Demarcada do Douro.

**Solo:** Natureza xistosa.

**Método de Cultivo:** Vinhas tradicionais e em patamares.

**Idade Média das Vinhas:** 40 anos.

**Idade Média do Lote:** 3 anos.

**Produção Média:** 30 hl/ha.

**Encepamento:** Malvasia-Fina, Gouveio e Viosinho.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após receção das uvas, que deverão chegar à adega em perfeitas condições, efetua-se o seu esmagamento e desengace. O mosto proveniente das uvas prensadas é arrefecido para 8-12 °C e decantado. Após decantação inicia-se a fermentação com controlo de temperatura (12-14 °C). Após a fermentação procede-se à aguardentação adicionando aguardente vínica a 77% v/v.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 19% vol.

**Acidez Total:** 3,7 g Ac.Tart./l.

**Açúcares Redutores:** 49 g/l.

**Baumé:** 0,2

**Aspeto Visual:** Cor citrina.

**Aspeto Olfativo:** Aroma intenso, com fruta branca como melão e com notas de hortelã-pimenta que lhe dão frescura.

**Aspeto Gustativo:** Na boca a doçura está em perfeito equilíbrio com a acidez, apresentando um final fresco e citrino.

#### CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** 8 °C.

**Acompanhamento:** Como aperitivo ou pela noite fora. Excelente como base para Porto tónico (com limão e água tônica). Acompanha entradas leves e saladas.



PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Coroa Dry White 750 ml (com caixa individual) - MN/ME*	6	8,3	250 x 169 x 325 mm
Borges Coroa Dry White 750 ml (sem caixa individual) - MN/ME*	6	8,0	250 x 165 x 319 mm
Borges Coroa Dry White 750 ml (com caixa individual) - ME*	12	16,5	333 x 255 x 325 mm
Borges Coroa Dry White 750 ml (sem caixa individual) - ME*	12	15,9	332 x 250 x 320 mm