BORGES
VINHOS

LELLO EXPERIENCES Nº2

CURTIMENTA DOURO BRANCO 2025



Lello Experiences | Histórias que perduram no tempo

Esta é a segunda edição da coleção Lello Experiences, que revisita episódios marcantes da história da família Lello na Borges. Intitulada **"O Saber do Tempo"**, a ilustração leva-nos aos anos 40 e evoca o último vinho branco feito pelas mãos de Carlos Lello, elaborado através de um processo fermentativo com contacto pelicular.

Esse perfil não teve continuidade, passando a fermentação dos vinhos brancos, a partir dessa época, a ser realizada com separação das partes sólidas da uva, mas permaneceu como memória técnica da Borges. Hoje, essa memória é recuperada nesta edição de curtimenta, inspirada em práticas ancestrais e reinterpretada à luz do conhecimento enológico atual.
Um vinho que celebra o tempo não como espera, mas como recriação.

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.
Solo: Natureza Xistosa.
Método de Cultivo: Vinhas em patamares.
Idade Média das Vinhas: 16 anos.
Produção Média: 25 hl/ha.
Encepamento: Códega do Larinho (100%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após o desengace total das uvas, realiza-se uma maceração pelicular a frio durante 10 dias, favorecendo a extração dos compostos aromáticos e estruturais presentes nas películas. Segue-se a fermentação em curtimenta, com contacto com as massas durante 15 dias, a temperatura controlada entre 13 e 14 ºC. Próximo do final da fermentação, quando os açúcares se encontram praticamente esgotados, procede-se à prensagem, concluindo-se a fermentação apenas na fase líquida. Terminada a fermentação alcoólica, o vinho permanece sobre as borras finas durante 4 meses, com bâtonnage regular, contribuindo para uma maior textura, volume e complexidade.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 11% vol.
Acidez Total: 7 g Ac.Tart./l.
Açúcar Residual: 1 g/l.
Aspeto Visual: Límpido, apresenta uma cor amarelo-palha de grande vivacidade.
Aspeto Olfativo: Aroma intenso, expressivo e singular, marcado pelo processo de maceração pelicular. Sobressaem notas cítricas frescas, envolvidas por nuances de menta e delicados apontamentos de anis, num perfil aromático fresco, complexo e distinto.
Aspeto Gustativo: Na boca revela-se seco, estruturado e singular, com uma acidez intensa que lhe confere frescura e tensão. O contacto prolongado com as películas traduz-se numa presença tânica pouco habitual num vinho branco, acrescentando textura, estrutura e carácter. O conjunto é envolvente e persistente, recuperando uma prática ancestral de vinificação em curtimenta e reinterpretando-a à luz do conhecimento enológico atual, numa expressão fresca, estruturada e singular.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 12 °C.
Acompanhamento: Particularmente indicado para acompanhar pratos de peixe de maior estrutura, grelhados ou assados, carnes frias e assados de aves pouco condimentados. A sua frescura, estrutura e presença tânica permitem igualmente acompanhar preparações de sabores mais intensos, mantendo equilíbrio e versatilidade à mesa.

Ingredientes e
informação nutricional:

100 ml : E = 271 kJ / 65 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Lello Experiences Nº2 750 ml	3	6,5	421 x 318 x 119 mm