



BORGES RESERVA DOURO TINTO 2021

Os vinhos Borges Reserva resumem a tradição e o know-how da Borges na produção de vinhos de qualidade. São vinhos com origem em duas das mais antigas e emblemáticas regiões vitivinícolas portuguesas – Douro e Dão – reconhecidas pelas características e qualidades únicas dos seus néctares. O Borges Reserva Douro Tinto 2021 representa um ano consistente, caracterizado por condições climáticas altamente favoráveis ao desenvolvimento saudável das vinhas e amadurecimento gradual. Isso resultou em vinhos equilibrados, com excelente volume, concentração intensa de cor e aromas com um caráter persistente.

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.
Solo: Natureza xistosa.
Método de Cultivo: Vinhas em patamares e contínuas ao alto.
Idade Média das Vinhas: Mais de 20 anos.
Produção Média: 35 hl/ha.
Encepamento: Touriga Nacional (60%), Touriga Francesa (25%), Tinta Roriz (10%) e Tinto Cão (5%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas seguido de suave esmagamento. Parte do lote é vinificado inicialmente pelo método tradicional de lagar com pisa a pé, terminando a fermentação em cuba de inox, sendo que o restante lote é vinificado apenas em cuba de inox. Em ambas as vinificações, é efectuada uma breve maceração pré-fermentativa, seguida de fermentação em curtimenta de 6-8 dias a temperatura controlada 28-30°C com remontagens relativamente frequentes. Após a fermentação alcoólica é feito um período de maceração após o qual se separa o vinho das massas com as quais fermentou. Todo o vinho estagia em barricas de carvalho francês durante 18 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.
Acidez Total: 5,1 g Ac.Tart./l.
Aspetto Visual: Límpido de cor ruby intenso.
Aspetto Olfativo: Vinho com aroma intenso e complexo, marcado por uma explosão de fruta vermelha em compota, com presença de notas de cedro que proporcionam uma sensação de frescura, perfeitamente integrado com nuances de madeira fumada e baunilha provenientes do estágio em barricas.
Aspetto Gustativo: Na boca é um vinho volumoso, apresentando taninos maduros e suaves. O final é longo e persistente com uma excelente acidez a conferir muita frescura.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.
Acompanhamento: Ótimo para acompanhar pratos de peixes gordos bem condimentados, carnes variadas, como carne maturada, de caça e assados, assim como queijos intensos.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 314 kJ / 75 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Reserva Douro 750 ml	3	5,8	335 x 278 x 100 mm
Borges Reserva Douro 1,5 L	1	3,1	375 x 124 x 118 mm
Borges Reserva Douro 3 L	1	5,9	476 x 148 x 143 mm
Borges Reserva Douro 6 L	1	10,9	581 x 183 x 175 mm