



BORGES RESERVA PORTO 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: 6 anos.

Produção Média: 30 hl/ha.

Encepamento: Malvasia-Fina, Gouveio, Rabigato 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. O envelhecimento decorre em tonéis de pequena capacidade e cascos de madeira.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 19% vol.

Acidez Total: 3,4 g Ac.Tart./l.

Açúcares Redutores: 120 g/l.

Baumé: 3,9

Aspeto Visual: Cor amarelo dourado.

Aspeto Olfativo: Aroma intenso, com notas de evolução onde se destaca a presença de mel e resina de cedro.

Aspeto Gustativo: Na boca apresenta muito volume, com um equilíbrio perfeito entre a acidez e a doçura, sobressaindo no final sabores a mel e avelãs que são característicos do tempo de evolução.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 12 °C.

Acompanhamento: Como aperitivo ou a acompanhar frutos e tâmaras secas, doces com frutas cítricas ou entradas com salmão fumado ou *sushi*.



PRODUTO

Borges Reserva White 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (kg)

9,1

CUBICAGEM (LxCxA)

270 x 187 x 327 mm