



BORGES RESERVA PORTO TAWNY

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.

Solo: Natureza xistosa.

Método de Cultivo: Vinhas tradicionais e em patamares.

Idade Média das Vinhas: 30 a 40 anos.

Idade Média do Lote: 7 a 8 anos.

Produção Média: 25 hl/ha.

Encepamento: Touriga-Franca, Touriga-Nacional, Tinta-Barroca, Tinto-Cão e Tinta-Roriz.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após receção das uvas, que deverão chegar à adega em perfeitas condições, efetua-se o seu esmagamento e desengace. Fermentam 3 a 4 dias com as películas, regularmente imersas por remontagens, para maior extração de cor e aromas. Segue-se a separação das películas do mosto e neste é adicionada aguardente vínica a 77% v/v, para que o vinho apresente 19% de álcool e 90 a 120 g/l de açúcares redutores da própria uva. O envelhecimento decorre em tonéis de pequena capacidade e cascos de madeira.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 19% vol.

Acidez Total: 4,2 g Ac.Tart./l.

Açúcares Redutores: 118 g/l.

Baumé: 4,1

Aspeto Visual: Cor alourada, já com reflexos alaranjados.

Aspeto Olfativo: Apresenta aromas provenientes de envelhecimento, como mel e marmelada.

Aspeto Gustativo: Ataque macio e com volume, com sabor a geleia e marmelada, a revelar no final de boca o seu tempo de envelhecimento. O equilíbrio entre a acidez e a doçura dá-lhe persistência.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 14 a 16 °C.

Acompanhamento: Excelente como aperitivo. Acompanha doçaria tradicional portuguesa à base de ovos ou frutos secos, queijos curados e *foie gras*. Na refeição acompanha peixes gordos.



PRODUTO

Borges Reserva Tawny 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (kg)

9,1

CUBICAGEM (LxCxA)

270 x 187 x 327 mm