



BORGES QUINTA DA SOALHEIRA DOURO BRANCO 2025

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.
Solo: Natureza xistosa.
Método de Cultivo: Cordão unilateral.
Idade Média das Vinhas: 10 anos.
Produção Média: 25 hl/ha.
Encepamento: Gouveio (30%), Viosinho (30%), Rabigato (30%) e Códega (10%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas foram prensadas suavemente, aproveitando-se unicamente o mosto do esgotamento a baixas pressões. Seguiu-se a clarificação do mosto, após o qual se inicia a fermentação a temperatura controlada entre os 16-17 °C. Após o final da fermentação alcoólica o vinho estagia sobre as borras finas durante 4 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12,5% vol.
Acidez Total: 5,5 g Ac.Tart./l.
Açúcar Residual: 1,2 g/l.
Aspeto Visual: Apresenta uma cor amarelo-limão pálida, muito cristalina e brilhante, revelando desde logo a sua frescura e juventude.
Aspeto Olfativo: No nariz, destaca-se pelo seu bouquet intenso e elegante, onde sobressaem aromas cítricos vibrantes, harmoniosamente envolvidos por delicadas notas de flores brancas. O conjunto aromático revela pureza, frescura e a identidade dos vinhos brancos da Quinta da Soalheira.
Aspeto Gustativo: Na boca, evidencia grande expressividade e elegância, fruto do equilíbrio entre as castas que compõem o lote. Apresenta uma acidez viva e bem integrada, aliada a uma notável harmonia e complexidade varietal. É um vinho envolvente, fresco e equilibrado, com um perfil cativante e um final persistente, limpo e muito agradável.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 10 °C.
Acompanhamento: Ótimo para acompanhar pratos de peixe, carnes frias ou carnes brancas, pratos de massa e risoto.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 304 kJ / 73 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Quinta da Soalheira 750 ml	6	8,3	238 x 331 x 158 mm