



BORGES RESERVA PORTO RUBY

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: 5 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.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 19% vol.

Acidez Total: 3,8 g Ac.Tart./l.

Açúcares Redutores: 115 g/l.

Baumé: 3,9

Aspeto Visual: Cor ruby intensa, quase negra.

Aspeto Olfativo: Apresenta um aroma jovem, com frutos pretos como a amora. É fresco, com notas de hortelã-pimenta e eucalipto.

Aspeto Gustativo: Na boca tem taninos macios que lhe dão estrutura e um sabor jovem que confirma a presença intensa de notas de amora e a frescura da hortelã-pimenta. No conjunto é longo e tem uma acidez muito equilibrada.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.

Acompanhamento: Queijos de pasta mole, queijos curados, sobremesas de chocolate e frutos vermelhos. Na refeição acompanha carnes fortes e assados.



PRODUTO

Borges Reserva Ruby 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (kg)

9,1

CUBICAGEM (LxCxA)

270 x 187 x 327 mm