



BORGES QUINTA DA SOALHEIRA

DOURO TINTO 2023

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.

Solo: Natureza xistosa.

Método de Cultivo: Cordão simples ascendente.

Idade Média das Vinhas: Mais de 15 anos.

Produção Média: 30 hl/ha.

Encepamento: Vinha Velhas (20%), Touriga-Nacional (20%), Tinta-Roriz (20%), Touriga Francesa (15%), Tinta Barroca (15%), Tinto Cão (5%) e Sousão (5%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas seguido de suave esmagamento. Breve maceração pré-fermentativa seguida de fermentação em curtimenta durante cerca de 6-8 dias a temperatura controlada a 28 °C com remontagens frequentes. Após a fermentação alcoólica é feita a separação do vinho das massas com as quais fermentou. Depois o vinho realiza a fermentação malolática em cuba, seguido do estágio em barricas de carvalho Francês durante 9-12 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.

Acidez Total: 5 g Ac.Tart./l.

Açúcar Residual: 0,8 g/l.

Aspetto Visual: Cor ruby densa.

Aspetto Olfativo: O nariz é cativante e vibrante, destacando-se pela presença marcada de fruta preta, nomeadamente ameixa madura, em equilíbrio com elegantes notas florais de flor de laranjeira e sugestões cítricas delicadas. À medida que evolui no copo, surgem nuances suaves de baunilha e leves traços de complexidade, conferidos pelo estágio em barrica.

Aspetto Gustativo: Na boca revela-se com corpo e intensidade, apresentando uma estrutura bem definida e taninos redondos, de textura macia e envolvente. A frescura, sustentada por uma acidez equilibrada, realça os sabores de fruta vermelha fresca. As notas subtis de fumo e especiaria, provenientes do carvalho francês, acrescentam profundidade. Termina longo, com persistência e elegância.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.

Acompanhamento: Excelente acompanhamento de carnes frescas e maturadas, assados, pratos de caça, bem como pratos de peixe bem confecionados, como um bacalhau ou polvo. Harmoniza também muito bem com queijos e enchidos.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 328 kJ / 78 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
Borges Quinta da Soalheira 1,5 L	6	14,4	292 x 358 x 196 mm