



BORGES QUINTA DA SOALHEIRA DOURO TINTO 2024

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: Touriga-Nacional (30%), Tinta-Roriz (20%), Touriga-Franca (20%), Tinta Barroca (15%), Tinto Cão (10%) e Sousão (5%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após o desengace total das uvas, procede-se a um suave esmagamento. Segue-se uma breve maceração pré-fermentativa e fermentação em curtimenta durante 6 a 8 dias, a temperatura controlada entre 25 e 26 °C, com remontagens regulares que favorecem uma extração equilibrada da cor, dos aromas e da estrutura. Concluída a fermentação alcoólica, o vinho é separado das massas com as quais fermentou. O estágio decorre em barricas de carvalho francês durante 12 a 15 meses, contribuindo para uma maior complexidade, estrutura e integração, sem se sobrepor à expressão da fruta.

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: Límpido e brilhante, apresenta uma cor rubi intensa e de grande vivacidade.
Aspetto Olfativo: Aroma jovem, muito fresco e expressivo, marcado pela presença de fruta preta, com destaque para a ameixa preta. Surgem igualmente elegantes notas florais de flor de laranjeira, complementadas por suaves nuances de baunilha e delicados apontamentos fumados provenientes do estágio em carvalho francês. O conjunto revela-se envolvente, equilibrado e de boa complexidade aromática.
Aspetto Gustativo: Na boca revela grande volume e intensidade, com uma textura envolvente sustentada por taninos elegantes, macios e bem integrados. A expressão da fruta prolonga-se no paladar, acompanhada por subtis nuances provenientes do estágio em madeira, que acrescentam profundidade e complexidade ao conjunto. O final é completo, persistente e harmonioso, marcado pelo equilíbrio e elegância.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.
Acompanhamento: Excelente para acompanhar carnes vermelhas assadas ou grelhadas, pratos de caça e estufados de confeção lenta. Harmoniza igualmente muito bem com enchidos e queijos de média cura e curados.

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