



BORGES SOALHEIRA

PORTO OLD WHITE 10 ANOS

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.

Solo: Natureza xistosa.

Método de Cultivo: Vinhas tradicionais e contínuas ao alto.

Idade Média das Vinhas: 40 anos.

Produção Média: 30 hl/ha.

Encepamento: Malvasia-Fina, Gouveio, Rabigato e Viosinho.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após receção das uvas, que deverão chegar à adega em perfeitas condições, efetua-se o seu esmagamento e desengace. O mosto proveniente das uvas prensadas é arrefecido para 8-12 °C e decantado. Após decantação inicia-se a fermentação com controlo de temperatura (12-14 °C). Após a fermentação procede-se à aguardentação adicionando aguardente vínica a 77% v/v. O envelhecimento decorre em tonéis de pequena capacidade e cascos de madeira (pipas e meias pipas).

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 19% vol.

Acidez Total: 3,6 g Ac.Tart./l.

Açúcares Redutores: 123 g/l.

Baumé: 4,0

Aspeto Visual: Cor amarelo dourado.

Aspeto Olfativo: Aroma complexo, com frutos secos como a avelã e amêndoa grelhada.

Presença de especiarias e notas de caril sobressaem, evidenciando a idade do vinho.

Aspeto Gustativo: Na boca, a acidez empresta ao vinho uma vivacidade que é equilibrada pela doçura. Mostra-se persistente, com a presença de sabores a frutos secos, como a avelã, e especiarias, como o caril.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 12 a 14 °C.

Acompanhamento: Como aperitivo ou a acompanhar frutos secos, doces com frutas cítricas ou entradas com salmão fumado ou *sushi*.

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (kg)

CUBICAGEM (LxCxA)

Borges Soalheira Old White 10 Anos 750 ml

6

8,6

263 x 177 x 319 mm