



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 339 kJ / 81 kcal

BORGES RESERVA DOURO TINTO 2024

Os vinhos Borges Reserva resumem a tradição e o know-how da Borges na produção de vinhos de qualidade. São vinhos com origem em duas das mais antigas e emblemáticas regiões vitivinícolas portuguesas – Douro e Dão – reconhecidas pelas características e qualidades únicas dos seus néctares. O Borges Reserva Douro Tinto 2024 é o resultado de um ano marcado por condições quentes e secas no Douro, originando vinhos de grande concentração, elegância e elevado potencial de guarda.

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.

Solo: Natureza xistosa.

Método de Cultivo: Vinhas em patamares e contínuas ao alto.

Idade Média das Vinhas: Mais de 20 anos.

Produção Média: 35 hl/ha.

Encepamento: Touriga-Nacional (50%), Touriga-Franca (30%) e Tinta-Roriz (20%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas seguido de suave esmagamento. Parte do lote é vinificado inicialmente pelo método tradicional de lagar com pisa a pé, terminando a fermentação em cuba de inox, sendo que o restante lote é vinificado apenas em cuba de inox. Em ambas as vinificações, é efetuada uma breve maceração pré-fermentativa, seguida de fermentação em curtimenta de 6-8 dias a temperatura controlada 25-26°C com remontagens relativamente frequentes. Após a fermentação alcoólica é feito um período de maceração após o qual se separa o vinho das massas com as quais fermentou. Todo o vinho estagia em barricas de carvalho francês durante 18 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 14% vol.

Acidez Total: 4,9 g Ac.Tart./l.

Açúcar Residual: 0,8 g/l.

Aspeto Visual: Apresenta-se límpido, com uma cor rubi intensa e profunda.

Aspeto Olfativo: Aroma complexo e envolvente, dominado por notas de fruta vermelha em compota. Surgem elegantes apontamentos de cedro que lhe conferem frescura, harmoniosamente integrados com nuances de madeira fumada e delicados toques de baunilha, provenientes do estágio em barrica.

Aspeto Gustativo: Na boca revela grande volume e intensidade, com taninos suaves que lhe conferem estrutura sólida e harmoniosa. O final é longo e persistente.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.

Acompanhamento: Versátil e equilibrado, este vinho acompanha na perfeição pratos de peixe mais gordos e bem condimentados, como bacalhau assado com broa ou polvo à lagareiro. Revela-se também uma excelente escolha para carnes vermelhas, carnes maturadas ou pratos de caça, como cabrito assado no forno ou javali estufado. A sua estrutura e elegância permitem ainda uma harmonização perfeita com queijos curados e intensos, como o Serra da Estrela.

PRODUTO

Borges Reserva Douro 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

3

PESO POR CAIXA (kg)

5,8

CUBICAGEM (LxCxAl)

335 x 278 x 100 mm