



BORGES SOALHEIRA

PORTO OLD TAWNY 20 ANOS

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.

Produção Média: 25 hl/ha.

Encepamento: Touriga-Franca, Touriga-Nacional, Tinta-Barroca, Tinto-Cão e Tinta-Roriz.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após recepção das uvas, que deverão chegar à adega em perfeitas condições, efectua-se o seu esmagamento e desengace. Fermentam 3 a 4 dias com as películas, regularmente imersas por remontagens, para maior extracção 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 20% e 90 a 120 g/l de açúcares reductores da própria uva. O envelhecimento decorre em balseiros e cascos de madeira.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 19,5% vol.

Acidez Total: 4,6 g Ac.Tart./l.

Açúcares Redutores: 120 g/l.

Baumé: 4,1

Aspetto Visual: Aloirado, com reflexos esverdeados.

Aspetto Olfativo: Aroma complexo com notas de frutos secos, mel e aromas típicos de envelhecimento.

Aspetto Gustativo: Na boca é aveludado, equilibrado na doçura e revela toda a sua idade num final envolvente.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 14 a 16 °C.

Acompanhamento: Excelente como aperitivo. Acompanha doçaria tradicional portuguesa à base de ovos ou frutos secos, queijos curados e *foie gras*.

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (kg)

CUBICAGEM (LxCxA)

Borges Soalheira Old Tawny 20 Anos 750 ml

6

8,6

263 x 177 x 319 mm