



BORGES TOURIGA FRANCA DOURO TINTO 2024

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-Franca (100%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após o desengace total das uvas, procede-se a um suave esmagamento. Parte do lote inicia a vinificação em lagar tradicional, com trabalho manual das massas, concluindo posteriormente a fermentação em cuba de aço inoxidável, enquanto a restante parte é integralmente vinificada em cuba de inox. Em ambos os casos, realiza-se uma breve maceração pré-fermentativa, seguida de 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. Após a fermentação alcoólica, segue-se um período de maceração pós-fermentativa, após o qual o vinho é separado das massas. O estágio decorre integralmente em barricas de carvalho francês durante 18 meses, contribuindo para a complexidade, elegância e integração do conjunto.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 15% vol.
Acidez Total: 5 g Ac.Tart./l.
Açúcar Residual: 2 g/l.
Aspetto Visual: Límpido e brilhante, apresenta uma cor rubi intensa e concentrada, de grande profundidade cromática.
Aspetto Olfativo: Aroma intenso, exuberante e envolvente, marcado pela expressão da fruta preta madura, com destaque para amora e ameixa. Surgem igualmente delicadas notas florais, acompanhadas por frescos apontamentos mentolados e subtis nuances de especiaria. O estágio prolongado em carvalho francês acrescenta complexidade, com notas de madeira finas e bem integradas, sem se sobreporem à expressão varietal da Touriga-Franca.
Aspetto Gustativo: Na boca revela grande intensidade e amplitude, mantendo simultaneamente a elegância característica da casta. A textura é envolvente e aveludada, sustentada por taninos macios e bem polidos que conferem estrutura e profundidade. A fruta preta prolonga-se no paladar, acompanhada por delicadas notas especiadas e pela presença discreta da madeira. O conjunto apresenta excelente volume, equilíbrio e persistência, culminando num final longo, intenso e distinto.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.
Acompanhamento: Particularmente indicado para acompanhar carnes vermelhas assadas ou grelhadas, pratos de caça, estufados de confeção lenta e pratos de sabores intensos. Harmoniza igualmente muito bem com queijos curados e de sabor marcado.

Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 364 kJ / 87 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Touriga-Franca 750 ml	3	5,8	335 x 278 x 100 mm