



# BORGES LBV

## 2019

### 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-Nacional, Touriga-Franca, Tinta-Roriz, Tinta-Amarela e Sousão.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Trata-se de um vinho de qualidade muito nobre. As uvas foram transportadas em caixas de 20 kg para que cheguem em perfeitas condições. Após receção das uvas, efetua-se o seu esmagamento com desengace parcial. Fermentam 3 a 4 dias em lagares com pisa a pé para maior extração de cor e aromas. Na altura própria processa-se a separação das películas do mosto e neste é adicionada aguardente vínica a 77 % vol para que se termine a fermentação. Depois o vinho estagia entre 4 a 6 anos antes do engarrafamento para completar a sua evolução em garrafa.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 19,5% vol.

**Acidez Total:** 4,0 g Ac.Tart./l.

**Açúcares Redutores:** 110 g/l.

**Baumé:** 3,7

**Aspetto Visual:** Cor vermelha profunda com tonalidades violeta.

**Aspetto Olfativo:** Aroma intenso e concentrado, com uma enorme complexidade dominado pelos aromas de fruta preta madura, como ameixa e amoras.

**Aspetto Gustativo:** Apresenta uma acidez equilibrada, taninos maduros bem envolvidos no seu volume e corpo, que no seu conjunto, contribuem para um final persistente, harmonioso e elegante.

#### CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** 16 a 18 °C.

**Acompanhamento:** Queijos de pasta mole, queijos curados fortes, sobremesas de chocolate e frutos vermelhos. Na refeição acompanha carnes fortes e assados, ou na companhia de um ótimo grupo de amigos. É um excelente vinho para servir como aperitivo ou digestivo.



Ingredientes e  
informação nutricional:



100 ml : E = 625 kJ / 150 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges LBV Port 2019 750 ml	6	8,6	262 x 180 x 307 mm