



BORGES RESERVA

PORTO WHITE

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.
Solo: Natureza xistosa.
Método de Cultivo: Vinhas tradicionais e em patamares.
Idade Média das Vinhas: 40 anos.
Idade Média do Lote: 6 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.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 19% vol.
Acidez Total: 4 g Ac.Tart./l.
Açúcares Redutores: 101 g/l.
Baumé: 3,9
Aspetto Visual: Cor amarelo dourado.
Aspetto Olfativo: Aroma intenso, com notas de evolução onde se destaca a presença de mel e resina de cedro.
Aspetto Gustativo: Na boca apresenta muito volume, com um equilíbrio perfeito entre a acidez e a doçura, sobressaindo no final sabores a mel e avelãs que são característicos do tempo de evolução.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 12 °C.
Acompanhamento: Como aperitivo ou a acompanhar frutos e tâmaras secas, doces com frutas cítricas ou entradas com salmão fumado ou *sushi*.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 617 kJ / 147 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Reserva White 750 ml	6	9,1	270 x 187 x 327 mm
Borges Reserva White 375 ml	12	8,9	267 x 200 x 254 mm