



BORGES RESERVA PORTO TAWNY

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 receção das uvas, que deverão chegar à adega em perfeitas condições, efetua-se o seu esmagamento e desengace. Fermentam 3 a 4 dias com as películas, regularmente imersas por remontagens, para maior extração 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 19% de álcool e 90 a 120 g/l de açúcares redutores da própria uva. O envelhecimento decorre em balseiros e cascos de madeira.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 19% vol.

Acidez Total: 4,7 g Ac.Tart./l.

Açúcares Redutores: 109 g/l.

Aspeto Visual: Cor alourada, já com reflexos alaranjados.

Aspeto Olfativo: Apresenta um aroma complexo e elegante, dominado por notas típicas de envelhecimento em casco. Destacam-se apontamentos de mel, marmelada e frutos secos, com nuances subtis de caramelo, baunilha e leve toque de especiarias doces. O conjunto é harmonioso e refinado, revelando a maturidade adquirida ao longo do estágio em madeira.

Aspeto Gustativo: Revela um ataque macio e envolvente, com textura aveludada e bom volume de boca. Os sabores de geleia de frutos e marmelada unem-se a notas de frutos secos e mel, evidenciando o prolongado envelhecimento. A acidez bem integrada equilibra a doçura natural, conferindo frescura e elegância. Termina longo e persistente, com retrogosto rico e caloroso, marcado por ecos de caramelo e frutos secos.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.

Acompanhamento: Excelente companhia para sobremesas à base de frutos secos ou caramelo, como tarte de amêndoa ou crème brûlée. Harmoniza igualmente bem com queijos azuis ou queijo da Serra curado, realçando o equilíbrio entre doçura e complexidade do vinho.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 635kJ / 152 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Reserva Tawny 750 ml	6	9,1	270 x 187 x 327 mm
Borges Reserva Tawny 1,5 L	6	14,5	342 x 228 x 332 mm
Borges Reserva Tawny 375 ml	12	8,9	267 x 200 x 254 mm