



# BORGES VINTAGE

## VINTAGE PORT 2018

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Região:** Região Demarcada do Douro.  
**Solo:** Natureza xistosa.  
**Método de Cultivo:** Vinhas tradicionais e em patamares.  
**Idade Média das Vinhas:** 60 anos.  
**Produção Média:** 20 hl/ha.  
**Encepamento:** Touriga-Nacional, Touriga-Franca e Sousão.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Tratando-se de um vinho de excelente qualidade destinado a envelhecimento prolongado, é essencial uma criteriosa seleção de uvas de qualidade superior, provenientes das melhores parcelas. Estas são transportadas cautelosamente até à adega, de forma a serem rececionadas nas melhores condições. Após receção das uvas efetua-se o seu esmagamento sem desengace. A fermentação ocorre durante 3 a 4 dias em lagares com pisa a pé para uma maior extração de cor e aromas. Na altura própria processa-se à separação das películas do mosto ao qual é adicionada aguardente vínica a 77% v/v, de modo a que o vinho apresente 19,5% de álcool e 100 a 120 g/l de açúcares redutores.

Em seguida o vinho estagia até um máximo de 2 anos antes do engarrafamento, para posteriormente completar a sua evolução em garrafa.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 19,5% vol.  
**Acidez Total:** 5,4 g Ac.Tart./l.  
**Açúcares Redutores:** 95 g/l.  
**Baumé:** 3,5  
**pH:** 3,79

**Aspeto Visual:** Cor ruby escura e intensa.

**Aspeto Olfativo:** Aroma exuberante, jovem, fresco e muito complexo, marcado inicialmente pela presença de notas resinosas, quase vegetais, com nuances de eucalipto, bosque de esteva e mentol. Sobressaem também aromas a ameixa preta, amora e regaliz, características de um ano de maturação perfeita.

**Aspeto Gustativo:** Vinho encorpado, extraordinariamente gorduroso e com excelente volume, revelando taninos bem marcados, firmes, suaves e envolventes num conjunto macio na boca. Apresenta um grande equilíbrio entre a doçura e a acidez, em que o seu sabor transmite na perfeição as sensações aromáticas e frescura, realçadas pelas notas a amora e regaliz, que se prolongam num final de grande persistência.

#### CONSUMO

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

**Acompanhamento:** Um Vintage pode ser apreciado sem acompanhamento, mas harmoniza igualmente bem com queijos gordos e sobremesas de chocolate ou frutos vermelhos. Para os apreciadores de um bom charuto pode criar experiências únicas.

**Observações:** Este tipo de vinho está sujeito à formação de depósito, pelo que deverá ser cuidadosamente decantado antes de ser servido. Deve ser bebido no próprio dia em que é aberto. As características organolépticas vão variando ao longo do tempo.

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (kg)

CUBICAGEM (LxCxA)

Borges Vintage Port 2018 750 ml

6

13,1

300 x 251 x 331 mm