



BORGES REAL SENHOR DÃO BLANC DE BLANCS ESPUMANTE VELHA RESERVA BRUTO 2019

O Borges Real Senhor Velha Reserva confirma a excelência da Borges para a produção de vinhos espumantes de qualidade. Provenientes da Região Demarcada do Dão, estagiam durante mais de três anos nas caves sombrias da Borges. O ano 2019 foi marcado pelas elevadas amplitudes térmicas, inverno seco, humidade elevada e maturações muito homogéneas, originando uvas de excelente qualidade e em perfeitas condições. Após uma prensagem extremamente suave, de uma seleção criteriosa e manual na vinha dos melhores cachos de Encruzado e Fernão Pires, o Borges Real Senhor Dão Blanc de Blanc Espumante Velha Reserva Bruto 2019 resultou num vinho cristalino com tonalidades douradas, característicos do ano atípico e de qualidade impar.

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Dão.
Solo: Granítico arenoso.
Método de Cultivo: Em contínuo, sistema de cordão unilateral.
Idade Média das Vinhas: 15 anos.
Produção Média: 30 hl/ha.
Encepamento: Encruzado (60%) e Fernão Pires (40%).

MÉTODO

Desengace total das uvas, que são prensadas aproveitando-se unicamente o mosto de esgotamento. Segue-se uma decantação estática a frio durante 24 horas, após as quais o mosto é separado das borras. Inicia-se a fermentação a temperatura controlada, a 14 °C. Após o fim da fermentação alcoólica o vinho estagia sobre as borras finas, durante 2 meses. O método utilizado na preparação do espumante é o Método Clássico, com a segunda fermentação em garrafa. Após preparação do vinho base é adicionado licor de tiragem e de seguida procede-se ao engarrafamento. A espumantização ou segunda fermentação decorre a 12 °C em cave. Segue-se o estágio que leva o tempo necessário para atingir o nível de qualidade pretendido. Antes da sua comercialização procede-se à remuagem e dégorgement, terminando o processo com a adição do licor de expedição selecionado para cada colheita.

ENVELHECIMENTO

Ano de Vinificação: 2019
Ano de Engarrafamento: 2020
Estágio: Mínimo 36 meses.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12% vol.
Acidez Total: 5,2 g Ac.Tart./l.
Açúcares Totais (G+F+S): 7 g/l.
Aspetto Visual: Límpido, de cor luminosa e dourada, com finas e elegantes borbulhas que sobem de forma regular e delicada.
Aspetto Olfativo: O nariz é elegante, com sugestões florais, num conjunto subtil e delicado de aromas de fruta branca intercaladas por suaves notas tostadas.
Aspetto Gustativo: Na boca, encontramos mousse intensa e crocante com elegância e volume. Cremoso e envolvente na boca com acidez muito equilibrada, que lhe proporciona um final longo, refrescante e vivo.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 6 a 8 °C.
Acompanhamento: Excelente como aperitivo, para acompanhamento de comidas ligeiras, foie gras, frutos do mar, peixe branco grelhado, assim como assados e sobremesas.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 279 kJ / 67 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Real Senhor Dão Blanc de Blancs 750 ml	3	5,6	335 x 285 x 107 mm