



BORGES REAL SENHOR MULTIMILLÉSIME ESPUMANTE BRUT NATURE

O Borges Real Senhor Brut Nature Multimillésime personifica a excelência da Borges na criação de vinhos espumantes de renome. Elaborado a partir de uma seleção criteriosa de vinhos base de várias colheitas, com distintos períodos de estágio em barrica, este espumante envelhece por mais de dois anos nas caves sombrias da Borges. Neste contexto, onde a região e o ano não definem a sua identidade, a qualidade é a protagonista. Este espumante Brut Nature, é uma homenagem aos vinhos premium selecionados de forma criteriosa para uma composição sem igual e repleta de carácter.

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Várias regiões Portuguesas.

Solo: Vários Solos.

Método de Cultivo: Em contínuo, sistema de cordão unilateral.

Idade Média das Vinhas: 20 anos.

Produção Média: 30 hl/ha.

Encepamento: Blend de castas portuguesas.

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: Blend

Estágio: Mínimo 24 meses.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12% vol.

Acidez Total: 5,2 g Ac.Tart./l.

Aspeto Visual: Apresenta uma bonita cor dourada, com bolha muito fina que lhe transmite um brilho elegante e regular.

Aspeto Olfativo: No nariz revela aromas complexos e intensos, com notas de fruta citrica equilibrado por fruta branca madura, que se misturam delicadamente com nuances florais e suaves notas tostadas e de brioche.

Aspeto Gustativo: O paladar é elegante e volumoso, com mousse intensa e crocante. Cremoso e envolvente na boca com acidez muito equilibrada, que lhe proporciona um final longo e aveludado.

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 Multimillésime 750 ml	3	5,5	335 x 314 x 114 mm