



BORGES REAL SENHOR DÃO BLANC DE BLANCS ESPUMANTE VELHA RESERVA BRUTO 2021



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 de 2021 revelou-se um verdadeiro desafio para a viticultura no Dão, marcado por condições climáticas irregulares e exigentes, que obrigaram a um acompanhamento permanente. Com uma primavera fresca e húmida trouxe alguma heterogeneidade no desenvolvimento das uvas, mas o verão moderado, com temperaturas invulgarmente amenas, preservou a acidez e a frescura características da região. 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 Blancs Espumante Velha Reserva Bruto 2021 resultou num vinho de caráter luminoso, com tonalidades douradas e uma complexidade aromática e gustativa que traduzem da melhor forma a singularidade de um ano exigente, mas de notável qualidade.

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 e Fernão Pires.

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 degorgement, terminando o processo com a adição do licor de expedição selecionado para cada colheita.

ENVELHECIMENTO

Ano de Vinificação: 2021

Ano de Engarrafamento: 2022

Estágio: Mínimo 36 meses.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12% vol.

Acidez Total: 6 g Ac.Tart./l.

Açúcares Totais (G+F+S): 6 g/l.

Aspetto Visual: Apresenta-se límpido e brilhante, de tonalidade dourada luminosa. A bolha é muito fina, persistente e elegante, subindo de forma regular e delicada, conferindo distinção e vivacidade ao conjunto.

Aspetto Olfativo: No nariz revela grande complexidade e elegância. Destacam-se notas de fruta branca madura e fruta de caroço, envolvidas por subtilezas sugestões florais. O conjunto é enriquecido por delicadas nuances tostadas e de brioche.

Aspetto Gustativo: Na boca mostra-se refinado e volumoso, com mousse intensa, crocante e cremosa. A textura é envolvente e harmoniosa, sustentada por uma acidez equilibrada que lhe garante frescura e vivacidade. O final é longo, persistente e cheio de elegância.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 6 a 8 °C.

Acompanhamento: A pureza e frescura deste Blanc de Blancs tornam-no ideal para pratos leves e de expressão cítrica, como um ceviche clássico de peixe branco. A mineralidade e tensão gustativa encontram afinidade em mariscos subtilezas, destacando-se a combinação com vieira grelhada servida sobre um delicado puré de couve-flor. Este perfil vibrante acompanha com frescura frituras elegantes e crocantes, como um tempura de camarão com molho ponzu, e reforça a delicadeza de propostas japonesas mais puristas, como sushi e sashimi de peixe branco. Para momentos mais simples, mas igualmente refinados, revela-se perfeito com queijos suaves e frescos, como um queijo de vaca acompanhado de um fio de azeite leve.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 299 kJ / 71 kcal

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