



BORGES REAL SENHOR DÃO BLANC DE NOIRS 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. Da seleção manual e criteriosa dos melhores cachos de Touriga-Nacional, e após uma prensagem extremamente suave, nasceu um espumante de grande carácter e distinção. O Borges Real Senhor Dão Blanc de Noirs Espumante Velha Reserva Bruto 2021 apresenta uma complexidade profunda, frescura elegante e uma harmonia que traduzem, da melhor forma, a singularidade e a qualidade ímpar da colheita de 2021.

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Dão.
Solo: Granítico arenoso.
Método de Cultivo: Em contínuo, compasso 3x1m, sistema de condução Lys.
Idade Média das Vinhas: 15 anos.
Produção Média: 30 hl/ha.
Encepamento: Touriga-Nacional.

MÉTODO

As uvas são prensadas intactas 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 16 °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 criteriosamente selecionado em função da colheita.

ENVELHECIMENTO

Ano de Vinificação: 2021
Ano de Engarrafamento: 2022
Estágio: Mínimo 36 meses.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÓGICAS

Teor Alcoólico: 12% vol.
Acidez Total: 6 g Ac.Tart./l.
Açúcares Totais (G+F+S): 6 g/l.
Aspetto Visual: Apresenta uma cor citrina luminosa com subtis reflexos palha. A bolha é fina, delicada e persistente, formando um "perlage" regular e elegante.
Aspetto Olfativo: O nariz revela grande complexidade e profundidade aromática. Destacam-se notas de frutas de polpa branca e citrinos frescos, envolvidas por elegantes nuances florais.
Aspetto Gustativo: Na boca mostra-se vibrante e refinado, com uma mousse cremosa e textura aveludada que preenche o palato. A estrutura é firme e equilibrada, sustentada por sabores cítricos intensos e um perfil mineral marcado. O final é prolongado, fresco e de grande carácter, evidenciando toda a identidade da casta e da região.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 6 a 8 °C.
Acompanhamento: A estrutura e amplitude deste Blanc de Noirs abrem espaço para harmonizações mais intensas, começando por carnes cruas de requinte, como carpaccio de novilho enriquecido com trufa negra. É um espumante que brilha em pratos assados de pele crocante, sendo parceiro perfeito de um leitão preparado de forma tradicional, e mostra também toda a sua versatilidade em pratos de arroz de sabor terroso, como um risotto de funghi trufado. A elegância e intensidade do perfil revelam-se igualmente em carnes cruas de excelência, como um tártaro de wagyu, e encontram eco em queijos de pasta mole de carácter profundo, como um Serra da Estrela curado.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 301 kJ / 72 kcal

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