



BORGES ALVARINHO

ESTAGIADO EM BARRICA

VINHO VERDE BRANCO 2024

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada dos Vinhos Verdes.
Solo: Natureza granítica.
Método de Cultivo: Condução em cordão simples.
Idade Média das Vinhas: 8 anos.
Produção Média: 35 hl/ha.
Encepamento: Alvarinho.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Colheita manual das uvas. Após a chegada das uvas à adega, procede-se à prensagem suave. O mosto é decantado a 10 °C. Após a decantação, o mosto limpo é separado das borras e inicia-se a fermentação com controlo de temperatura (17 °C). Ainda durante a fermentação, é transferido para barricas de carvalho francês, onde conclui o processo. No final da fermentação, o vinho estagia sobre as borras finas nas mesmas barricas de carvalho francês durante 5 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13% vol.
Acidez Total: 7 g Ac.Tart./l.
Açúcar Residual: 0,6 g/l.
Aspetto Visual: Cor com reflexos esverdeados.
Aspetto Olfativo: Aroma intenso e complexo, marcado por um carácter citrino e um leve toque tropical, típicos da casta Alvarinho. Apresenta também nuances de tosta, resultado do seu estágio em barrica.
Aspetto Gustativo: Na boca, revela uma estrutura firme e vibrante, aliando frescura e excelente acidez a um notável volume. As nuances de frutas cítricas prolongam-se no paladar, culminando num final longo e envolvente, onde se entrelaçam suaves notas de baunilha e um leve toque crocante, resultado do seu envelhecimento em barrica.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 12 a 14 °C.
Acompanhamento: Ótimo como aperitivo ou a acompanhar pratos de aves, carnes, enchidos, queijos e alguns peixes.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 316 kJ / 76 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Alvarinho Estagiado em Barrica 750 ml	6	8,7	296 x 257 x 186 mm