



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 316 kJ / 76 kcal

BORGES ALVARINHO

ESTAGIADO EM BARRICA

VINHO VERDE BRANCO 2025

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada dos Vinhos Verdes.

Solo: Natureza granítica.

Método de Cultivo: Condução em cordão simples.

Idade Média das Vinhas: 12 anos.

Produção Média: 35 hl/ha.

Encepamento: Alvarinho (100%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Colheita manual das uvas. À chegada à adega, procede-se a uma prensagem suave, seguindo-se a decantação do mosto a cerca de 10 °C. Após a decantação, o mosto limpo é separado das borras e inicia a fermentação a temperatura controlada de aproximadamente 17 °C. Ainda durante a fermentação, o vinho é transferido para barricas de carvalho francês, onde conclui este processo. Terminada a fermentação alcoólica, permanece nas mesmas barricas sobre as borras finas durante cerca de 5 meses, adquirindo maior volume, textura e complexidade, sem perder a frescura e a expressão varietal característica do Alvarinho.

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: Límpido e brilhante, apresenta uma cor citrina de grande vivacidade, com elegantes reflexos esverdeados.

Aspetto Olfativo: Aroma intenso, expressivo e complexo, marcado por uma distinta expressão cítrica e por delicadas notas de fruta tropical, características da casta Alvarinho. O estágio em barricas de carvalho francês acrescenta subtis apontamentos de tosta e suaves nuances provenientes da madeira, perfeitamente integrados, enriquecendo a complexidade aromática sem comprometer a frescura do conjunto.

Aspetto Gustativo: Na boca revela excelente volume e estrutura, aliados a uma acidez viva e vibrante que lhe confere frescura e tensão. A expressão cítrica prolonga-se no paladar, acompanhada por uma textura envolvente resultante do estágio sobre borras finas. Delicadas notas de tosta e suaves apontamentos de baunilha acrescentam complexidade e profundidade. O final é longo, fresco e persistente, marcado pelo equilíbrio, elegância e carácter, revelando um interessante potencial de evolução.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 12 a 14° C.

Acompanhamento: Excelente como aperitivo e particularmente indicado para acompanhar peixes grelhados ou assados, pratos de peixe de maior estrutura, marisco de preparação mais elaborada, aves e carnes brancas. Harmoniza igualmente muito bem com queijos de média cura e pratos de sabor mais intenso, beneficiando do seu volume, frescura e complexidade.

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