



BORGES PORTO RESERVA TAWNY NOVUS CXL

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.

Solo: Natureza xistosa.

Método de Cultivo: Vinhas tradicionais e em patamares.

Idade Média das Vinhas: 30 a 40 anos.

Produção Média: 25 hl/ha.

Encepamento: Touriga-Franca, Touriga-Nacional, Tinta-Barroca, Tinto-Cão e Tinta-Roriz.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após receção das uvas, que deverão chegar à adega em perfeitas condições, efetua-se o seu esmagamento e desengace. Fermentam 3 a 4 dias com as películas, regularmente imersas por remontagens, para maior extração de cor e aromas. Segue-se a separação das películas do mosto e neste é adicionada aguardente vínica a 77% v/v, para que o vinho apresente 19% de álcool e 90 a 120 g/l de açúcares redutores da própria uva. O envelhecimento decorre em balseiros e cascos de madeira.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 19% vol.

Acidez Total: 4,7 g Ac.Tart./l.

Açúcares Redutores: 109 g/l.

Aspeto Visual: Cor âmbar profunda, de tonalidade aloirada, com elegantes reflexos acobreados e alaranjados.

Aspeto Olfativo: Aroma amplo, complexo e de grande elegância, que se revela em sucessivas camadas. As notas de frutos secos, mel e marmelada são delicadamente envolvidas por apontamentos de caramelo, baunilha e especiarias doces. O estágio em madeira acrescenta profundidade e requinte, num conjunto harmonioso, distinto e persistente.

Aspeto Gustativo: Na boca, apresenta-se sedoso, envolvente e de notável equilíbrio. A riqueza das notas de frutos secos, mel e fruta confitada é sustentada por uma frescura precisa, que confere elegância e vivacidade ao conjunto. O final é longo, complexo e persistente, deixando delicadas sugestões de caramelo, especiarias doces e frutos secos.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: Servir entre 16 e 18 °C, para uma plena expressão da sua riqueza aromática e complexidade.

Acompanhamento: Ideal para acompanhar sobremesas requintadas à base de frutos secos, caramelo ou chocolate negro, como tarte de amêndoa, crème brûlée ou fondant de chocolate. Harmoniza igualmente com queijos azuis ou queijos curados de sabor intenso. Pela sua complexidade e elegância, pode também ser apreciado a solo, como vinho de contemplação.

Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 635 kJ / 152 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Porto Reserva Tawny Novus CXL 1,5L	6	17,7	443 x 268 x 260 mm