



# BORGES REAL SENHOR BRUT NATURE MULTIMILLÉSIME ESPUMANTE LOT 03

O Borges Real Senhor Brut Nature Multimillésime personifica a excelência da Borges na criação de vinhos espumantes de renome. Elaborado a partir de uma seleção criteriosa de vinhos base de várias colheitas, com distintos períodos de estágio em barrica, este espumante envelhece por mais de dois anos nas caves sombrias da Borges. Neste contexto, onde a região e o ano não definem a sua identidade, a qualidade é a protagonista. Este espumante Brut Nature, é uma homenagem aos vinhos premium selecionados de forma criteriosa para uma composição sem igual e repleta de carácter.

## Características

### PROVENIÊNCIA

Região: Várias regiões Portuguesas.

Solo: Vários Solos.

Método de Cultivo: Em contínuo, sistema de cordão unilateral.

Idade Média das Vinhas: 20 anos.

Produção Média: 30 hl/ha.

Encepamento: Blend de castas portuguesas.

### MÉTODO

Desengace total das uvas, que são prensadas aproveitando-se unicamente o Cœur de Cuvée (parte mais nobre do mosto). 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 dégorgement, terminando o processo com a adição do licor de expedição selecionado para cada colheita.

### ENVELHECIMENTO

Ano de Vinificação: Blend.

Estágio: Mínimo 36 meses.

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12% vol.

Acidez Total: 5,5 g Ac.Tart./l.

Açúcar Residual: 0,8 g/l.

**Aspetto Visual:** Apresenta uma elegante tonalidade dourada, límpida e brilhante, realçada por uma bolha muito fina, persistente e regular, que confere delicadeza e vivacidade ao conjunto.

**Aspetto Olfativo:** Aroma intenso e sofisticado, marcado por notas de fruta branca madura e toques cítricos, que se entrelaçam com subtis apontamentos florais. A complexidade é enriquecida por nuances de brioche e panificação, complementadas por delicadas notas tostadas provenientes do envelhecimento em barrica de carvalho francês.

**Aspetto Gustativo:** Na boca revela-se elegante e volumoso, com mousse fina, intensa e crocante. A textura cremosa envolve o palato, enquanto a acidez, perfeitamente equilibrada, garante frescura e prolonga o final, que se mostra longo, harmonioso e de grande finesse.

### CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 6 a 8 °C.

**Acompanhamento:** Com uma dimensão extra de complexidade e sofisticação, este espumante encontra a sua melhor expressão em pratos nobres como lagosta grelhada com manteiga de ervas. A cremosidade do vinho casa de forma sublime com preparações de textura rica, como um risotto de cogumelos porcini, e revela-se também um aliado de excelência para queijos de carácter mais intenso, como um Comté ou Gruyère envelhecido. A sua estrutura e volume permite ainda harmonizações mais ousadas, como foie gras selado acompanhado de redução de Porto branco seco, e também valoriza pratos de tradição portuguesa quando preparados com requinte, como bacalhau confitado em azeite com alho e alecrim.



Ingredientes e  
informação nutricional:



100 ml : E = 292 kJ / 70 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxOxA)
Borges Real Senhor Multimillésime 750 ml	3	5,5	335 x 314 x 114 mm