



# BORGES COROA

## PORTO WHITE

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Região:** Região Demarcada do Douro.

**Solo:** Natureza xistosa.

**Método de Cultivo:** Vinhas tradicionais e em patamares.

**Idade Média das Vinhas:** 40 anos.

**Idade Média do Lote:** 3/4 anos.

**Produção Média:** 30 hl/ha.

**Encepamento:** Malvasia-Fina, Gouveio, Rabigato e Viosinho.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após receção das uvas, que deverão chegar à adega em perfeitas condições, efetua-se o seu esmagamento e desengace. O mosto proveniente das uvas prensadas é arrefecido para 8-12 °C e decantado. Após decantação inicia-se a fermentação com controlo de temperatura (12-14 °C). Após a fermentação procede-se à aguardentação adicionando aguardente vínica a 77% v/v.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 19% vol.

**Acidez Total:** 3,4 g Ac.Tart./l.

**Açúcares Redutores:** 106 g/l.

**Baumé:** 3,1

**Aspeto Visual:** Cor leve amarelo palha.

**Aspeto Olfativo:** Aroma intenso e complexo, marcado por notas de fruta madura e em calda, mel, casca de laranja confitada e delicados apontamentos de frutos secos e especiarias suaves.

**Aspeto Gustativo:** Na boca apresenta-se rico, volumoso e envolvente, com uma doçura elegante equilibrada por uma acidez fresca e harmoniosa. Destacam-se sabores de figo seco, damasco, mel e frutos secos tostados, culminando num final longo, guloso e persistente.

#### CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** 8 a 12 °C.

**Acompanhamento:** Ideal como aperitivo servido fresco ou para acompanhar foie gras, queijos intensos, sobremesas à base de ovos, frutos secos e caramelo, bem como pastelaria tradicional portuguesa.



Ingredientes e  
informação nutricional:



100 ml : E = 628 kJ / 150 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Coroa White 750 ml	6	8,0	235 x 157 x 309 mm