



BORGES

QUINTA DO ÔRO

VINHO VERDE BRANCO 2023

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada dos Vinhos Verdes – Quinta do Ôro.
Solo: Granítico.
Método de Cultivo: Cordão simples ascendente.
Idade Média das Vinhas: 7 anos.
Produção Média: 50 hl/ha.
Encepamento: Loureiro (50%), Alvarinho (40%) e Arinto (10%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Colheita de uvas mecânica. Após chegada à adega, as uvas são arrefecidas e fazem maceração pelicular para posteriormente se proceder à prensagem, sendo cuidadosamente separado o mosto de gota. O mosto proveniente das uvas prensadas é arrefecido para 8-12 °C e decantado. Após decantação inicia-se a fermentação com controlo de temperatura (15-17 °C). No final da fermentação o vinho é trasfegado e inicia o estágio sobre as borras finas durante 4 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12,5% vol.
Acidez Total: 6.8 g Ac.Tart./l.
Aspetto Visual: Límpido e cor citrina.
Aspetto Olfativo: Um nariz com notas vibrantes de frutas cítricas, acompanhadas por aromas de frutas tropicais. Revela-se intenso e fresco, apresentando nuances elegantes florais, como jasmim e lírio.
Aspetto Gustativo: É um vinho complexo, harmonioso e saboroso, com uma acidez bem destacada e marcante, resultado do perfil das castas e da região de origem, assim como da natureza granítica dos solos a 550 metros de altitude da Quinta do Ôro. O final de boca é fresco, elegante e crocante.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 10 °C.
Acompanhamento: Ótimo para acompanhamento de peixes, sushi, mariscos e algumas carnes brancas.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 290 kJ / 69 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Quinta do Ôro 750 ml	6	8,3	238 x 331 x 158 mm