



# BORGES QUINTA DE SÃO SIMÃO DA AGUIEIRA DÃO TINTO 2022

## Características

### PROVENIÊNCIA

**Região:** Região Demarcada do Dão.

**Solo:** Natureza granítica.

**Método de Cultivo:** Vinha tradicional do Dão.

**Idade Média das Vinhas:** Mais de 12 anos.

**Produção Média:** 35 hl/ha.

**Encepamento:** Touriga-Nacional (50%), Jaen (20%), Alfrocheiro (20%) e Tinta-Roriz (10%).

### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas. Breve maceração pré-fermentativa seguida de fermentação em curtimenta de 6-8 dias a temperatura controlada 26-28°C com remontagens relativamente frequentes. Após a fermentação alcoólica é feita a separação do vinho das massas com as quais fermentou e realiza-se a fermentação maloláctica. Uma parte do vinho é estagiado em cubas de inox e outra parte estagia em pipos de madeira de carvalho francês durante 15 meses.

### ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 13,5% vol.

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

**Aspetto Visual:** Límpido de cor rubi profunda.

**Aspetto Olfativo:** O olfato é invadido por um perfume vibrante e fresco, dominado por notas de flor de laranjeira, complementadas por toques cítricos de bergamota. No desfecho, surgem subtis nuances defumadas e um toque de baunilha.

**Aspetto Gustativo:** No paladar, destaca-se o sabor marcante da bergamota, suavemente adoçado por um toque de caramelo proveniente do envelhecimento em madeira. A textura é macia e aveludada, com taninos suaves que proporcionam um equilíbrio harmonioso. O final é prolongado e refrescante, caracterizado por uma acidez agradável.

### CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** 15 a 17 °C.

**Acompanhamento:** Ótimo para acompanhar pratos de aves, carnes, enchidos, queijos e alguns peixes.



Ingredientes e  
informação nutricional:



100 ml : E = 314 kJ / 75 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Quinta de São Simão da Aguieira 750 ml	6	8,7	296x257x186 mm