



BORGES RESERVA DÃO BRANCO 2023

Os vinhos Borges Reserva resumem a tradição e o know-how da Borges na produção de vinhos de qualidade. São vinhos com origem em duas das mais antigas e emblemáticas regiões vitivinícolas portuguesas – Douro e Dão – reconhecidas pelas características e qualidade únicas dos seus néctares. O vinho Borges Reserva Dão Branco 2023 é o reflexo de um ano de qualidade com o desafio de chuvas tardias, que originou vinhos com muita frescura, concentração, excelente acidez, boa intensidade aromática e muita elegância.

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Dão.

Solo: Natureza granítica.

Método de Cultivo: Vinha tradicional do Dão.

Idade Média das Vinhas: Mais de 30 anos.

Produção Média: 30 hl/ha.

Encepamento: 60% Encruzado, 20% Bical, 10% Malvasia-Fina e 10% Fernão Pires.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas foram esmagadas após desengace. Seguidamente foram prensadas, aproveitando-se unicamente o mosto de esgotamento. Decantação a frio durante 48 horas, após a qual o mosto foi separado das borras. Fermentou entre 12 e 14 °C durante 4 semanas tendo 85% do lote terminado a fermentação em barricas de carvalho francês. Após o fim da fermentação alcoólica esteve em "batonnage" nas borras finas durante 8 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.

Acidez Total: 5,9 g Ac.Tart./l.

Açúcar Residual: 1,8 g/l.

Aspeto Visual: Límpido e citrino.

Aspeto Olfativo: Aroma elegante e acolhedor, com notas de frutas maduras como maçã e pêssego, interligadas com nuances subtis de especiarias e um ligeiro fumado. Encontram-se também toques florais e de pera assada, envoltos num toque de madeira muito leve, criando uma experiência harmoniosa e distinta.

Aspeto Gustativo: Na boca, revela-se fresco e vibrante, com uma acidez bem presente que proporciona uma sensação refrescante. O paladar é marcado por sabores frutados, como maçã e pêra madura, com boa gordura e volume, além de uma estrutura notável. Destaca-se pela acidez vibrante característica do Dão, que confere frescura e elegância, proporcionando um final exuberante, persistente e com ligeiros toques florais, resultando em um conjunto com muita longevidade de sabor.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 10 °C.

Acompanhamento: Ótimo para acompanhar pratos de peixe, carnes frias e assados de aves pouco condimentados.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 315 kJ / 75 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Reserva Dão 750 ml	3	5,8	335 x 278 x 100 mm