



# BORGES QUINTA DA SOALHEIRA DOURO ROSÉ 2023

## Características

### PROVENIÊNCIA

**Região:** Região Demarcada do Douro.

**Solo:** Natureza xistosa.

**Método de Cultivo:** Cordão unilateral.

**Idade Média das Vinhas:** 15 anos.

**Produção Média:** 25 hl/ha.

**Encepamento:** Touriga Nacional (50%), Tinta Amarela (30%) e Tinto Cão (20%).

### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após uma vindima seletiva, onde foram criteriosamente selecionados os cachos provenientes das vinhas mais frescas e equilibradas, garantindo a frescura ideal ao vinho, seguiu-se uma prensagem cuidada e delicada, aproveitando-se unicamente o mosto do esgotamento a baixas pressões. Depois da clarificação do mosto, iniciou-se a fermentação a temperatura controlada entre os 14-16 °C. Após o final da fermentação alcoólica o vinho estagia 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 g Ac.Tart./l.

**Aspeto Visual:** Cor rosa-pálido.

**Aspeto Olfativo:** Aroma limpo, fresco e muito delicado, marcado por notas de morango e groselha, envolvidas por nuances florais.

**Aspeto Gustativo:** Na boca é equilibrado e fresco, onde a boa acidez e delicados aromas de frutos vermelhos proporcionam elegância e persistência.

### CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** 8 a 10 °C.

**Acompanhamento:** Ótimo para acompanhar pratos de peixe, carnes frias ou carnes brancas, pratos de massa e risoto.



Ingredientes e  
informação nutricional:



100 ml : E = 291 kJ / 70 kcal

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (kg)

CUBICAGEM (LxCA)

Borges Quinta da Soalheira 750 ml

6

8,3

238 x 331 x 158 mm