









Ingredientes e informação nutricional:



100 ml : E = 315kJ / 75 kcal

BORGES RESERVA DOURO 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 qualidades únicas dos seus néctares.

O vinho Borges Reserva Douro Branco 2023 é o reflexo de um ano desafiante, originando vinhos brancos muito expressivos, com elegância e frescos.

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.

Solo: Natureza xistosa.

Método de Cultivo: Vinhas em patamares e contínuas ao alto.

Idade Média das Vinhas: 14 anos.

Produção Média: 25 hl/ha.

Encepamento: Gouveio (50%) e Viosinho (50%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas foram esmagadas após desengace. Seguidamente sofreram uma maceração pelicular a frio e posteriormente foram prensadas, aproveitando-se unicamente o mosto de esgotamento. Decantação a frio após a qual o mosto foi passado a limpo. Fermentou entre 12 e 14 °C em cuba e terminou a fermentação em barricas novas de carvalho francês. Após o fim da fermentação alcoólica esteve em "batonnage" nas borras finas durante 6 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol. Acidez Total: 5,5 g Ac.Tart./l.

Aspeto Visual: Límpido, de cor de amarelo palha.

Aspeto Olfativo: Aroma marcante e profundo, com notas florais que se misturam com nuances de limonete. Acompanhado por notas defumadas que realça a fermentação e o envelhecimento em madeira de carvalho francês, apresentando um perfil distinto e tradicional.

Aspeto Gustativo: Na boca, o vinho revela uma elegância fresca e uma estrutura prolongada. Há um notável equilíbrio entre a vivacidade das uvas brancas do Douro e as subtis notas de madeira defumada, resultando numa experiência rica com toques cítricos e uma profundidade refinada.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 12 °C.

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

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)

 Borges Reserva Douro 750 ml
 3
 5,8
 335 x 278 x 100 mm