



# BORGES REAL SENHOR DÃO BLANC DE BLANCS ESPUMANTE VELHA RESERVA BRUTO 2020

O Borges Real Senhor Velha Reserva confirma a excelência da Borges para a produção de vinhos espumantes de qualidade. Provenientes da Região Demarcada do Dão, estagiam durante mais de três anos nas caves sombrias da Borges. O ano 2020 foi marcado por ser um ano de extremos, muito irregular, que exigiu trabalhos adicionais e olhares atentos às nossas vinhas. A vindima foi precoce, mas originou uvas de excelente qualidade e em perfeitas condições. Após uma prensagem extremamente suave, de uma seleção criteriosa e manual na vinha dos melhores cachos de Encruzado e Fernão Pires, o Borges Real Senhor Dão Blanc de Blanc Espumante Velha Reserva Bruto 2020 resultou num vinho luminoso com tonalidades douradas, característicos do ano atípico e de qualidade impar.

## Características

### PROVENIÊNCIA

**Região:** Região Demarcada do Dão.

**Solo:** Granítico arenoso.

**Método de Cultivo:** Em contínuo, sistema de cordão unilateral.

**Idade Média das Vinhas:** 15 anos.

**Produção Média:** 30 hl/ha.

**Encepamento:** Encruzado (60%) e Fernão Pires (40%).

### MÉTODO

Desengace total das uvas, que são prensadas aproveitando-se unicamente o mosto de esgotamento. Segue-se uma decantação estática a frio durante 24 horas, após as quais o mosto é separado das borras. Inicia-se a fermentação a temperatura controlada, a 14 °C. Após o fim da fermentação alcoólica o vinho estagia sobre as borras finas, durante 2 meses. O método utilizado na preparação do espumante é o Método Clássico, com a segunda fermentação em garrafa. Após preparação do vinho base é adicionado licor de tiragem e de seguida procede-se ao engarrafamento. A espumantização ou segunda fermentação decorre a 12 °C em cave. Segue-se o estágio que leva o tempo necessário para atingir o nível de qualidade pretendido. Antes da sua comercialização procede-se à remuagem e dégorgement, terminando o processo com a adição do licor de expedição selecionado para cada colheita.

### ENVELHECIMENTO

**Ano de Vinificação:** 2020

**Ano de Engarrafamento:** 2021

**Estágio:** Mínimo 36 meses.

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 12% vol.

**Acidez Total:** 5,2 g Ac.Tart./l.

**Açúcares Totais (G+F+S):** 7 g/l.

**Aspetto Visual:** Límpido, de cor luminosa e dourada, com finas e elegantes borbulhas que sobem de forma regular e delicada.

**Aspetto Olfativo:** No nariz, apresenta um aroma complexo e elegante, com sugestões florais num conjunto subtil e delicado de frutas brancas maduras e frutas de caroço, intercaladas por suaves notas tostadas.

**Aspetto Gustativo:** Elegante e volumoso, com mousse intensa e crocante. Cremoso e envolvente na boca, apresenta uma acidez muito equilibrada, proporcionando um final longo, refrescante e vivo.

### CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** 6 a 8 °C.

**Acompanhamento:** Excelente como aperitivo, para acompanhamento de comidas ligeiras, foie gras, frutos do mar, peixe branco grelhado, assim como assados e sobremesas.



Ingredientes e  
informação nutricional:



100 ml : E = 279 kJ / 67 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Real Senhor Dão Blanc de Blancs 750 ml	3	5,6	335 x 285 x 107 mm