BORGES
VINHOS



BORGES RESERVA
DÃO TINTO 2024

Os vinhos Borges Reserva refletem a tradição e o saber-fazer da Borges na criação de vinhos com identidade. Provenientes do Douro e do Dão, duas das mais emblemáticas regiões vitivinícolas portuguesas, expressam o caráter singular de cada origem.
O Borges Reserva Dão Tinto 2024 destaca-se pela intensidade da fruta preta, frescura e taninos macios, num conjunto elegante e equilibrado, com um final longo e persistente.

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Dão.
Solo: Granítico arenoso.
Método de Cultivo: Sistema de condução Lys e monoplano cordão Unilateral.
Idade Média das Vinhas: 25 anos.
Produção Média: 30 hl/ha.
Encepamento: Touriga-Nacional (60%) e Alfrocheiro (40%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após o desengace total e um suave esmagamento das uvas, realizou-se uma breve maceração pré-fermentativa, seguida de fermentação alcoólica com curtimenta durante 6 a 8 dias, a temperatura controlada de 28 °C, com remontagens regulares. Seguiu-se uma maceração pós-fermentativa de algumas semanas. Após a separação do vinho das massas, foi induzida a fermentação malolática. A totalidade do vinho estagiou durante 18 meses em barricas de carvalho francês.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 14% vol.
Acidez Total: 5,2 g Ac.Tart./l.
Açúcar Residual: 1 g/l.
Aspeto Visual: Límpido, de cor rubi.
Aspeto Olfativo: Aroma intenso e expressivo, onde notas de frutos pretos, com destaque para a ameixa preta, se conjugam com delicadas nuances mentoladas que lhe conferem frescura. A madeira, subtil e bem integrada, acrescenta profundidade e complexidade, sem se sobrepor à fruta. O conjunto revela elegância e definição aromática.
Aspeto Gustativo: Na boca revela-se elegante e envolvente, com uma estrutura bem definida, sustentada por taninos macios e uma acidez equilibrada que lhe confere frescura e vivacidade. A expressão da fruta prolonga-se num conjunto harmonioso, de boa amplitude, conduzindo a um final longo e persistente. A sua estrutura e equilíbrio sugerem um interessante potencial de evolução em garrafa.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.
Acompanhamento: Pela sua estrutura e elegância, acompanha muito bem carnes assadas ou grelhadas, como borrego no forno ou vitela assada, bem como pratos de caça e especialidades da cozinha mediterrânica. Harmoniza igualmente com enchidos tradicionais e queijos curados de intensidade média.

Ingredientes e
informação nutricional:

100 ml : E = 340 kJ / 81 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