



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 325 kJ / 78 kcal

BORGES RESERVA DOURO TINTO 2022

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 Borges Reserva Douro Tinto 2022 é o reflexo de um ano desafiante, originando vinhos equilibrados, com complexidade e excelente volume. Encontramos concentração intensa de cor e aromas com um caráter persistente.

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.

Solo: Natureza xistosa.

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

Idade Média das Vinhas: Mais de 20 anos.

Produção Média: 35 hl/ha.

Encepamento: Touriga Nacional (60%), Touriga Francesa (25%), Tinta Roriz (10%) e Tinto Cão (5%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas seguido de suave esmagamento. Parte do lote é vinificado inicialmente pelo método tradicional de lagar com pisa a pé, terminando a fermentação em cuba de inox, sendo que o restante lote é vinificado apenas em cuba de inox. Em ambas as vinificações, é efectuada uma breve maceração pré-fermentativa, seguida de fermentação em curtimenta de 6-8 dias a temperatura controlada 28-30°C com remontagens relativamente frequentes. Após a fermentação alcoólica é feito um período de maceração após o qual se separa o vinho das massas com as quais fermentou. Todo o vinho estagia em barricas de carvalho francês durante 18 meses.

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.

Aspetto Visual: Límpido de cor ruby intenso.

Aspetto Olfativo: Vinho com aroma profundo e multifacetado, com uma sensação aveludada. É dominado por uma combinação vibrante de frutas pretas maduras e frutas vermelhas em compota. Notas de cedro emergem, trazendo nuances frescas, harmoniosamente combinadas com toques de madeira fumada e baunilha provenientes do envelhecimento em barricas.

Aspetto Gustativo: No paladar, este vinho é robusto e rico, repleto de sabor. Os taninos são maduros e suaves, proporcionando um final prolongado, persistente e aveludado. Notas de fruta preta estão harmoniosamente combinadas com nuances de fumado provenientes do envelhecimento em barrica, enquanto uma acidez excelente adiciona uma frescura notável.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.

Acompanhamento: Ótimo para acompanhar pratos de peixes gordos bem condimentados, carnes variadas, como carne maturada, de caça e assados, assim como queijos intensos.

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