



BORGES GRANDE RESERVA DOURO TINTO 2015

Os vinhos Borges Grande Reserva espelham a tradição e experiência de mais de 130 anos de história na produção de vinhos únicos.

A nobreza da linhagem deste Borges Grande Reserva remonta a 1904, ano em que os fundadores adquirem a Quinta da Soalheira. A elegância das vinhas velhas e o carácter das vinhas novas manifestam-se numa personalidade complexa e marcante, resultante da selecção criteriosa das melhores uvas que sobrevivem a uma envolvente exigente, caracterizada por uma excelente exposição solar: essência do nome 'Soalheira'.

Produzido apenas em anos excepcionais, o Borges Grande Reserva Douro Tinto 2015, reflecte um ano de excelente qualidade e grande equilíbrio. O ano vitivinícola 2014-2015 caracterizou-se por um ano seco na Quinta da Soalheira, com um Inverno frio e uma Primavera anormalmente quente, seguida de um Verão ameno, apenas com alguns picos de temperatura registados. A maturação das uvas decorreu de forma suave, sendo que a precipitação antes da vindima veio ajudar na qualidade final das mesmas, originando vinhos com grande intensidade de cor, taninos suaves, excelentes níveis de acidez e grande longevidade.

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, Tinta-Roriz, Touriga-Franca e Tinta-Amarela.

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, e por fim é provocada a fermentação maloláctica. Todo o vinho estagia em barricas de carvalho francês durante 30 meses e 4 meses em garrafa.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

N.º Total de Garrafas: 3 238

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.

Acidez Total: 4,4 g Ac.Tart./l.

Aspetto Visual: Límpido de cor ruby intenso.

Aspetto Olfativo: Vinho com aroma muito intenso, marcado por notas de sobrematuração a ameixa preta e amora, sobressaindo no final aromas de especiarias, como cravinho, e pimenta verde que lhe conferem muita complexidade.

Aspetto Gustativo: Na boca é um vinho com muito volume, estrutura e completo, com uma elegância notável, apresentando taninos muito macios que fazem um vinho cheio, longo e muito equilibrado.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.

Acompanhamento: Ótimo para acompanhar pratos de carnes e queijos variados.

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (kg)

CUBICAGEM (LxOxA)

Borges Grande Reserva Douro 750 ml

3

6,6

338 x 293 x 105 mm