



BORGES GRANDE RESERVA DÃO 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 ao século XVII, época em que foi edificado o Solar da Quinta de São Simão da Aguieira. 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, plantadas na maior mancha contínua do Dão.

Produzido apenas em anos excepcionais, o Borges Grande Reserva Dão Tinto 2015, reflecte um ano de excelente qualidade e grande equilíbrio. Após um Inverno frio e seco, algumas chuvas na Primavera, que por sua vez foi anormalmente quente, vieram ajudar no desenvolvimento favorável da videira e ao bom vingamento do fruto. Foi um ano excepcional marcado por vinhos muito elegantes, grande frescura, boa concentração, excelente acidez e de grande longevidade.

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Dão.
Solo: Granítico arenoso.
Método de Cultivo: Em contínuo compasso 3x1m.
Idade Média das Vinhas: Mais de 50 anos.
Produção Média: 20 hl/ha.
Encepamento: Tinta-Roriz e Touriga-Nacional.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas seguido de suave esmagamento. Breve maceração pré-fermentativa, seguida de fermentação em curtimenta de 6-8 dias, a temperatura controlada de 28 °C, com remontagens relativamente frequentes. Segue-se uma maceração pós-fermentativa de algumas semanas, após a qual é efectuada a separação do vinho das massas com as quais fermentou, à qual se segue a fermentação maloláctica. Todo o vinho estagia em barricas de carvalho francês durante 30 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.
N.º Total de Garrafas: 2 556
Data de Engarraamento: 12-07-2018

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12,5% vol.
Acidez Total: 5,3 g Ac.Tart./l.
Aspetto Visual: Límpido de cor rubi.
Aspetto Olfativo: Aroma muito complexo, fresco e intenso. Integra notas de fruta vermelha, como o morango, com notas resinosas a caruma e notas frescas a mentol. A madeira encontra-se muito bem casada, num equilíbrio perfeito, dando complexidade com algumas nuances discretas de especiarias.
Aspetto Gustativo: Na boca apresenta-se intenso e muito complexo. É um vinho de grande elegância, gordo e volumoso, onde a boa acidez lhe dá vivacidade. Os taninos macios conferem-lhe muita estrutura e equilíbrio, num conjunto final longo e persistente, revelando a sua excelente aptidão para evoluir em garrafa.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.
Acompanhamento: Ótimo para acompanhar pratos de carnes vermelha, assados e queijos variados.

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (kg)

CUBICAGEM (LxOxA)

Borges Grande Reserva Dão 750 ml

3

6,6

338 x 293 x 105 mm