



BORGES PORTO WHITE

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.

Solo: Natureza xistosa.

Método de Cultivo: Vinhas tradicionais e em patamares.

Idade Média das Vinhas: 40 anos.

Idade Média do Lote: 3/4 anos.

Produção Média: 30 hl/ha.

Encepamento: Malvasia-Fina, Gouveio, Rabigato e Viosinho.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após receção das uvas, que deverão chegar à adega em perfeitas condições, efetua-se o seu esmagamento e desengace. O mosto proveniente das uvas prensadas é arrefecido para 8-12 °C e decantado. Após decantação inicia-se a fermentação com controlo de temperatura (12-14 °C). Após a fermentação procede-se à aguardentação adicionando aguardente vínica a 77% v/v.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 19% vol.

Acidez Total: 3,4 g Ac.Tart./l.

Açúcares Redutores: 106 g/l.

Baumé: 3,1

Aspeto Visual: Cor leve amarelo palha.

Aspeto Olfativo: Aromas a frutos em calda e notas meladas.

Aspeto Gustativo: Na boca a doçura está em perfeito equilíbrio com a acidez, evidenciando no final sabores de frutos secos envolvidos por uma fresca doçura.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 12 °C.

Acompanhamento: Ótimo aperitivo. Acompanha entradas, saladas e doces.



PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Porto White 750 ml (com caixa individual) - MN/ME*	6	8,3	250 x 169 x 325 mm
Borges Porto White 750 ml (sem caixa individual) - MN/ME*	6	8,0	250 x 165 x 319 mm
Borges Porto White 750 ml (com caixa individual) - ME*	12	16,5	333 x 255 x 325 mm
Borges Porto White 750 ml (sem caixa individual) - ME*	12	15,9	332 x 250 x 320 mm