



BORGES SOALHEIRA

PORTO OLD TAWNY 10 ANOS

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.

Solo: Natureza xistosa.

Método de Cultivo: Vinhas tradicionais e em patamares.

Idade Média das Vinhas: 30 a 40 anos.

Produção Média: 25 hl/ha.

Encepamento: Touriga-Franca, Touriga-Nacional, Tinta-Barroca, Tinto-Cão e Tinta-Roriz.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após receção das uvas, que deverão chegar à adega em perfeitas condições, efetua-se o seu esmagamento e desengace. Fermentam 3 a 4 dias com as películas, regularmente imersas por remontagens, para maior extração de cor e aromas. Segue-se a separação das películas do mosto e neste é adicionada aguardente vínica a 77% v/v, para que o vinho apresente 19,5% de álcool e 90 a 120 g/l de açúcares redutores da própria uva. O envelhecimento decorre em tonéis de pequena capacidade e cascos de madeira (pipas e meias pipas).

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 19,5% vol.

Acidez Total: 4,7 g Ac.Tart./l.

Açúcares Redutores: 118 g/l.

Baumé: 4,0

Aspeto Visual: Aloirado claro.

Aspeto Olfativo: Ressaltam os aromas intensos, com compota de fruta, geleia e aromas típicos da madeira, como o mel.

Aspeto Gustativo: Macio, com notas meladas e de geleia e um final doce e persistente.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 14 a 16 °C.

Acompanhamento: Excelente como aperitivo. Acompanha doçaria tradicional portuguesa à base de ovos ou frutos secos, queijos curados e *foie gras*. Na refeição acompanha peixes gordos.

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (kg)

CUBICAGEM (LxCxA)

Borges Soalheira Old Tawny 10 Anos 750 ml

6

8,6

263 x 177 x 319 mm