



BORGES COROA

PORTO TAWNY

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.

Idade Média do Lote: 5 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 sanitárias, 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% de álcool e 90 a 120 g/l de açúcares redutores da própria uva.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 19% vol.

Acidez Total: 4,0 g Ac.Tart./l.

Açúcares Redutores: 104 g/l.

Baumé: 3,2

Aspeto Visual: Cor ruby levemente aloirada.

Aspeto Olfativo: Apresenta aromas jovens e frescos, com fruta vermelha.

Aspeto Gustativo: Ataque macio, com doçura e persistência, revelando no final de boca toda a sua frescura.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 12 a 14 °C.

Acompanhamento: Ótimo como aperitivo ou pela noite fora.

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