



BORGES VINTAGE

VINTAGE PORT 2004

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.

Solo: Natureza xistosa.

Método de Cultivo: Vinhas tradicionais e em patamares.

Idade Média das Vinhas: 60 anos.

Produção Média: 20 hl/ha.

Encepamento: Touriga-Nacional, Touriga-Franca e Tinta-Roriz.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Trata-se de um vinho de muita qualidade destinado a envelhecimento prolongado. É extraordinariamente importante a seleção dos locais e a qualidade das uvas utilizadas. Após receção das uvas, transportadas para chegar à adega em perfeitas condições, efetua-se o seu esmagamento e desengace. Fermentam 3 a 4 dias em contacto com as películas, imersas por remontagens regulares, para maior extração de cor e aromas. Na altura própria processa-se a separação das películas do mosto e neste é adicionada aguardente vínica a 77% v/v, de modo a que o vinho apresente 20% de álcool e 100 a 120 g/l de açúcares redutores. Em seguida processa-se o estágio do vinho em cascos de carvalho de pequeno volume, até dois anos. Finalmente procede-se ao engarrafamento completando a sua evolução em garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 20% vol.

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

Acidez Volátil: 0,21 g/l.

Açúcares Redutores: 110 g/l.

Baumé: 4,2

pH: 3,6

Aspeto Visual: Cor ruby intensa.

Aspeto Olfativo: No nariz apresenta-se muito complexo, destacando-se fruta vermelha e ameixa. As notas de especiarias, ervas secas e cacau acentuam a nobreza do seu carácter.

Aspeto Gustativo: Equilibrado, aveludado e consistente apresenta um perfil complexo, que persiste no fim de boca.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.

Acompanhamento: Um Vintage pode ser apreciado sem acompanhamento, mas liga igualmente bem com queijos gordos e sobremesas de chocolate ou frutos vermelhos. Para os apreciadores de um bom charuto pode criar experiências únicas.

Observações: Este tipo de vinho está sujeito à formação de depósito, pelo que deverá ser cuidadosamente decantado antes de ser servido. Deve ser bebido no próprio dia em que é aberto. As características organoléticas vão variando ao longo do tempo.

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Vintage Port 2004 750 ml - MN/ME*	6	8,8	262 x 177 x 318 mm
Borges Vintage Port 2004 750 ml - ME*	12	17,55	-