



BORGES VINTAGE VINTAGE PORT 2007

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 o vinho estagia até um máximo de 2 anos antes do engarrafamento para depois completar a sua evolução em garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 20% vol.

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

Açúcares Redutores: 123 g/l.

Baumé: 4,1

pH: 3,5

Aspetto Visual: Cor ruby intensa e escura.

Aspetto Olfativo: Aroma muito intenso, com notas de frutos vermelhos, como amoras e framboesas combinado com nuances de ameixa preta, eucalipto e especiarias, características do ano de grande maturação.

Aspetto Gustativo: No ataque, o vinho apresenta um grande equilíbrio entre a doçura e a acidez, em que o seu sabor transmite na perfeição as sensações aromáticas que se prolongam num final de grande persistência, realçado pelo grande volume e estrutura que os taninos muito firmes e presentes lhe conferem.

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 2007 750 ml - MN/ME*	6	8,8	262 x 177 x 318 mm
Borges Vintage Port 2007 750 ml - ME*	12	17,55	-