



BORGES 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: 6/7 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% 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.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 19% vol.

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

Açúcares Redutores: 112 g/l.

Baumé: 3,8

Aspetto Visual: Cor alourada.

Aspetto Olfativo: Apresenta aromas de marmelo e geleia bem integrados com notas de baunilha provenientes do estágio em madeira.

Aspetto Gustativo: Ataque macio, com doçura e persistência. Revela, no final de boca, o seu tempo de envelhecimento pela presença de notas de geleia.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 14 a 16 °C.

Acompanhamento: Ótimo aperitivo. Acompanha doces, frutas, queijos leves e pasta de fígado.



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