



BORGES VINTAGE

VINTAGE PORT 2015

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 Sousão.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Tratando-se de um vinho de excelente qualidade destinado a envelhecimento prolongado, é essencial uma criteriosa seleção de uvas de qualidade superior, provenientes das melhores parcelas. Estas são transportadas cautelosamente até à adega, de forma a serem rececionadas nas melhores condições. Após receção das uvas efetua-se o seu esmagamento sem desengace. A fermentação ocorre durante 3 a 4 dias em lagares com pisa a pé para uma maior extração de cor e aromas. Na altura própria processa-se à separação das películas do mosto ao qual é adicionada aguardente vínica a 77% v/v, de modo a que o vinho apresente 19,5% 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 posteriormente completar a sua evolução em garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 19,5% vol.
Acidez Total: 3,7 g Ac.Tart./l.
Açúcares Redutores: 97 g/l.
Baumé: 3,0
pH: 3,8
Aspeto Visual: Cor ruby intensa e escura.
Aspeto Olfativo: Aroma muito intenso, jovem e fresco, marcado pela presença de notas de eucalipto e mentol, com nuances de ameixa preta madura, características do ano de grande maturação.
Aspeto Gustativo: Vinho encorpado e com excelente volume, revelando taninos bem marcados, firmes e suaves tornando-o macio na boca. 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.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.
Acompanhamento: Um Vintage pode ser apreciado sem acompanhamento, mas harmoniza 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 organolépticas vão variando ao longo do tempo.

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (kg)

CUBICAGEM (LxCxA)

Borges Vintage Port 2015 750 ml

6

13,1

300 x 251 x 331 mm