



BORGES SOALHEIRA

PORTO VINTAGE 2017

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.
Solo: Natureza xistosa.
Método de Cultivo: Vinhas tradicionais e contínuas ao alto.
Idade Média das Vinhas: 60 anos.
Produção Média: 20 hl/ha.
Encepamento: Touriga-Nacional, Touriga-Franca, Tinta-Amarela e Sousão.

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 em caixas de 20kg para chegar à adega em perfeitas condições, efetua-se o seu esmagamento e desengace parcial. Fermentam 3 a 4 dias em lagares de granito com o trabalho de maceração feito pelo método tradicional de pisa a pé. 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 19,5% de álcool e 100 a 120 g/l de açúcares redutores.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 19,5% vol.
Acidez Total: 3,8 g Ac.Tart./l.
Açúcares Redutores: 86 g/l.
Baumé: 3,2
pH: 3,9
Aspetto Visual: Cor ruby intensa e escura.
Aspetto Olfativo: No nariz é intenso, com notas de frutos pretos maduros, como a ameixa preta, e figos. Marcado por um aroma fresco, com nuances resinosa e mentoladas, intercaladas por outras a eucalipto, revela assim uma grande complexidade, resultado de um excelente ano de grande maturação.
Aspetto Gustativo: Apresenta-se volumoso e encorpado, com um excelente equilíbrio entre a doçura e a acidez. Os seus taninos finos e macios conferem uma untuosidade e suavidade única no meio de boca, com as notas intensas a frutos vermelhos a assegurarem um final de grande persistência.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.
Acompanhamento: O Borges Soalheira Vintage Porto 2017 pode ser apreciado com queijos gordos, sobremesas de chocolate ou frutos vermelhos, ou mesmo sem qualquer acompanhamento. 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 Soalheira Vintage Port 2017 750 ml

6

8,6

262 x 180 x 307 mm