



# BORGES LBV

## 2016

### 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.

**Produção Média:** 25 hl/ha.

**Encepamento:** Touriga-Nacional, Touriga-Franca, Tinta-Roriz, Sousão e Tinta-Amarela.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após recepção das uvas, que chegam à adega em perfeitas condições de sanidade e integridade, efectua-se o seu esmagamento e desengace parcial. Fermentam 3 a 4 dias com as películas, regularmente imersas por remontagens, para maior extracção de cor e aromas. Segue-se a separação das películas do mosto e neste é adicionada aguardente vínica a 77% v/v, de forma a interromper a fermentação. Em seguida o vinho estagia entre 4 a 6 anos antes do engarrafamento para depois completar a sua evolução em garrafa.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 19,5% vol.

**Acidez Total:** 3,9 g Ac.Tart./l.

**Açúcares Redutores:** 102 g/l.

**Baumé:** 3,6

**Aspetto Visual:** Cor ruby forte.

**Aspetto Olfativo:** No nariz apresenta-se jovem e intenso, com notas de ameixa confitada, integradas com aromas frescos a mentol e eucalipto, com um final marcado por nuances a cacau e especiarias.

**Aspetto Gustativo:** Na boca mostra bom volume, num conjunto muito encorpado envolvido por taninos macios, com o aroma a mentol a sobressair. Apresenta ainda um excelente equilíbrio entre a doçura e acidez, com um final de boca longo a primar pela elegância.

#### CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** 16 a 18 °C.

**Acompanhamento:** Queijos de pasta mole, queijos curados fortes, sobremesas de chocolate e frutos vermelhos. Na refeição acompanha carnes fortes e assados.

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (kg)

CUBICAGEM (LxCxA)

Borges LBV Port 2016 750 ml

6

8,6

262 x 180 x 307 mm