



BORGES VINTAGE

VINTAGE PORT 2020

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.
Solo: Natureza xistosa.
Método de Cultivo: Vinhas tradicionais e em patamares.
Idade Média das Vinhas: Mais de 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, procede-se à separação das películas do mosto ao qual é adicionada aguardente vínica a 77% v/v, de modo 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: 4,4 g Ac.Tart./l.
Açúcares Redutores: 106 g/l.
Baumé: 3,7
pH: 3,86
Aspeto Visual: Cor rubi escura e intensa.
Aspeto Olfativo: Aroma exuberante, jovem, fresco e muito complexo, marcado inicialmente pela presença de notas resinosa, quase vegetais, com nuances de eucalipto, esteva e mentol. Sobressaem também aromas a ameixa preta, amora, groselha e regaliz, intercalados por nuances florais bem presentes, característica da casta Touriga-Nacional.
Aspeto Gustativo: Vinho encorpado, extraordinariamente gorduroso e com excelente volume, revelando taninos bem marcados, firmes, suaves e envolventes num conjunto macio na boca. Apresenta um grande equilíbrio entre a doçura e a acidez, em que o seu sabor transmite na perfeição as sensações aromáticas e fresca, realçadas pelas notas a amora e mentol, 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 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

Borges Vintage Port 2020 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (kg)

13,1

CUBICAGEM (LxCxAl)

300 x 251 x 331 mm