



BORGES RESERVA DÃO TINTO 2015

Os vinhos Borges Reserva resumem a tradição e o *know-how* da Borges na produção de vinhos de qualidade. São vinhos com origem em duas das mais antigas e emblemáticas regiões vitivinícolas portuguesas – Douro e Dão – reconhecidas pelas características e qualidades únicas dos seus néctares.

O vinho Borges Reserva Dão Tinto 2015 é o reflexo de um ano seco, que deu origem a vinhos de muito boa qualidade. Após um Inverno frio e seco, algumas chuvas na Primavera, que por sua vez foi anormalmente quente, vieram ajudar no desenvolvimento favorável da videira e ao bom vingamento do fruto. Foi um ano excepcional marcado por vinhos de perfil muito equilibrado, grande frescura, boa concentração, excelente acidez, elegantes e de grande longevidade.

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Dão.

Solo: Granítico arenoso.

Método de Cultivo: Em contínuo compasso 3x1m, sistema de condução Lys.

Idade Média das Vinhas: Mais de 20 anos.

Produção Média: 30 hl/ha.

Encepamento: Tinta-Roriz, Alfrocheiro e Touriga-Nacional.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas seguido de suave esmagamento. Breve maceração pré-fermentativa seguida de fermentação em curtimenta de 6-8 dias, a temperatura controlada de 28 °C, com remontagens relativamente frequentes. Após esta é feita uma maceração pós-fermentativa de algumas semanas, seguida da separação do vinho das massas com as quais fermentou, e por fim é provocada a fermentação maloláctica. Todo o vinho estagia em barricas de carvalho francês durante 24 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

N.º Total de Garrafas: 8 898

Data de Engarrafamento: 14-06-2018

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12,5% vol.

Acidez Total: 5,7 g Ac.Tart./l.

Aspeto Visual: Límpido e de cor ruby.

Aspeto Olfativo: Aroma fresco e intenso. Integra aromas citrinos e resinosos, notas de caruma e bergamota, conjugados com nuances frescas a menta e eucalipto. A presença de baunilha proveniente do estágio em madeira, confere complexidade ao conjunto de forma elegante e subtil.

Aspeto Gustativo: Vinho muito aromático, onde a menta e a bergamota se sobressaem, marcando a sua juvenilidade. Muito elegante na boca, com excelente acidez, onde os taninos macios lhe conferem muita estrutura e equilíbrio, num conjunto final longo e persistente com grande potencial de evolução em garrafa.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.

Acompanhamento: Ótimo para acompanhar pratos de carnes e queijos variados.

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Reserva Dão 750 ml	3	5,8	335 x 278 x 100 mm
Borges Reserva Dão 1,5 L	1	3,1	375 x 124 x 118 mm
Borges Reserva Dão 3 L	1	5,9	476 x 148 x 143 mm
Borges Reserva Dão 6 L	1	10,9	581 x 183 x 175 mm