



# BORGES RESERVA

## DOURO TINTO 2016

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 qualidade únicas dos seus néctares.

O vinho Borges Reserva Douro Tinto 2016 é o reflexo de um ano atípico de seca, que originou vinhos de perfil equilibrado e intensa concentração de cor.

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Região:** Região Demarcada do Douro.

**Solo:** Natureza xistosa.

**Método de Cultivo:** Vinhas em patamares e contínuas ao alto.

**Idade Média das Vinhas:** Mais de 20 anos.

**Produção Média:** 35 hl/ha.

**Encepamento:** Touriga-Nacional, Touriga-Franca, Tinta-Roriz e Tinto-Cão.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas seguido de suave esmagamento. Parte do lote é vinificado inicialmente pelo método tradicional de lagar com pisa a pé, terminando a fermentação em cuba de inox, sendo que o restante lote é vinificado apenas em cuba de inox. Em ambas as vinificações, é efectuada uma breve maceração pré-fermentativa, seguida de fermentação em curtimenta de 6-8 dias a temperatura controlada 28-30°C com remontagens relativamente frequentes. Após a fermentação alcoólica é feito um período de maceração após o qual se separa o vinho das massas com as quais fermentou. 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:** 16 943

**Data de Engarrafamento:** 26-07-2019

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 13% vol.

**Acidez Total:** 5,1 g Ac.Tart./l.

**Aspetto Visual:** Límpido de cor rubi intenso.

**Aspetto Olfativo:** Vinho com aroma intenso e complexo, marcado por notas mentoladas e flor de laranjeira, com presença de alguma fruta vermelha como morango. Apresenta um final marcado por aromas a cacau e baunilha.

**Aspetto Gustativo:** Na boca é um vinho com muito sabor, volume, apresentando taninos bem maduros e macios. O final é longo e persistente com uma excelente acidez a conferir muita frescura.

#### CONSUMO

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

**Acompanhamento:** Ótimo para acompanhar pratos de carnes, assados e queijos fortes variados.

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