



# BORGES ALVARINHO

## VINHO VERDE BRANCO 2020

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Região:** Região Demarcada dos Vinhos Verdes – Sub-região de Monção e Melgaço.  
**Solo:** Granítico.  
**Método de Cultivo:** Condução em cordão simples.  
**Idade Média das Vinhas:** 12 anos.  
**Produção Média:** 20 hl/ha.  
**Encepamento:** Alvarinho.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Colheita de uvas manual. Após chegada das uvas à adega procede-se à prensagem. O mosto proveniente das uvas prensadas é arrefecido para 8-12 °C de forma a decantar. Após decantação o mosto limpo é separado das borras e inicia-se a fermentação com controlo de temperatura (12-14 °C). No final da fermentação o vinho estagia sobre as borras finas durante 4 meses.

#### ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 13,5% vol.  
**Acidez Total:** 6,8 g Ac.Tart./l.  
**Aspetto Visual:** Cor límpida e citrina com reflexos esverdeados.  
**Aspetto Olfativo:** Aroma fresco e complexo, marcado por notas citrinas e tropicais, como maracujá, envolvidas por nuances de lúcia-lima e hortelã-pimenta.  
**Aspetto Gustativo:** Na boca revela-se intenso e jovem, com uma boa acidez que confere frescura e longevidade.

#### CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** 10 a 12 °C.  
**Acompanhamento:** Ótimo para acompanhamento de peixes, mariscos, excelente para ostras e aves.

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (kg)

CUBICAGEM (LxCxX)

Borges Alvarinho 750 ml

6

8,2

236 x 164 x 340 mm