



BORGES REAL SENHOR DÃO BLANC DE NOIRS ESPUMANTE VELHA RESERVA BRUTO 2020

O Borges Real Senhor Velha Reserva confirma a excelência da Borges para a produção de vinhos espumantes de qualidade. Provenientes da Região Demarcada do Dão, estagiam durante mais de três anos nas caves sombrias da Borges. O ano 2020 foi marcado por ser um ano de extremos, muito irregular, que exigiu trabalhos adicionais e olhares atentos às nossas vinhas. A vindima foi precoce, mas originou uvas de excelente qualidade e em perfeitas condições. Após uma prensagem extremamente suave, de uma seleção criteriosa e manual na vinha dos melhores cachos de Touriga Nacional, o Borges Real Senhor Dão Blanc de Noir Espumante Velha Reserva Bruto 2020 resultou num vinho de forte carácter com complexidade profunda, característicos do ano atípico e de qualidade impar.

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: 15 anos.

Produção Média: 30 hl/ha.

Encepamento: Touriga-Nacional (100%).

MÉTODO

As uvas são prensadas intactas aproveitando-se unicamente o mosto de esgotamento. Segue-se uma decantação estática a frio durante 24 horas, após as quais o mosto é separado das borras. Inicia-se a fermentação a temperatura controlada, a 16 °C. Após o fim da fermentação alcoólica o vinho estagia sobre as borras finas, durante 2 meses. O método utilizado na preparação do espumante é o Método Clássico, com a segunda fermentação em garrafa. Após preparação do vinho base é adicionado licor de tiragem e de seguida procede-se ao engarrafamento. A espumantização ou segunda fermentação decorre a 12 °C em cave. Segue-se o estágio que leva o tempo necessário para atingir o nível de qualidade pretendido. Antes da sua comercialização procede-se à remuagem e dégorgement, terminando o processo com a adição do licor de expedição criteriosamente selecionado em função da colheita.

ENVELHECIMENTO

Ano de Vinificação: 2020

Ano de Engarrafamento: 2021

Estágio: Mínimo 36 meses.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12% vol.

Acidez Total: 4,9 g Ac.Tart./l.

Açúcares Totais (G+F+S): 6 g/l.

Aspetto Visual: Cor brilhante e citrina com nuances de amarelo palha, com bolha fina e linear com encadeamento fluído.

Aspetto Olfativo: O nariz revela uma complexidade profunda, exibindo uma explosão aromática notável. Notas elegantes de frutas de polpa branca, casadas com toques de violeta, chá e umas suaves notas cítricas.

Aspetto Gustativo: Na boca, este espumante revela-se extremamente elegante, com uma estrutura e volume excelentes, apresentando uma explosão de sabores cítricos. Possui um corpo generoso e uma textura notavelmente cremosa e aveludada. Apresenta um final prolongado, refrescante e de elevado carácter, destacando bem o perfil mineral e estruturado da casta original.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 6 a 8 °C.

Acompanhamento: Excelente como aperitivo, para acompanhamento de comidas ligeiras, assados e sobremesas. Perfeito com bruschettas e canapés, risoto de lagosta, ostras frescas, tagliatelle ao queijo com trufas brancas, carpaccio de polvo, magret de pato e carnes maturadas.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 279 kJ / 67 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Borges Real Senhor Dão Blanc de Noirs 750 ml	3	5,6	335 x 285 x 107 mm