



BORGES REAL SENHOR DÃO BLANC DE NOIRS ESPUMANTE VELHA RESERVA BRUTO 2017

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.

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 seleccionado em função da colheita.

ENVELHECIMENTO

Ano de Vinificação: 2017
Ano de Engarrafamento: 2018
Estágio: Mínimo 36 meses.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12% vol.
Acidez Total: 6,1 g Ac.Tart./l.
 Açúcares Totais (G+F+S): 6,9 g/l.
Aspeto Visual: Cor amarela com reflexos dourados e bolha muito fina regular.
Aspeto Olfativo: Nariz complexo e intenso, com grande presença aromática. Apresenta delicada expressão floral, com aromas resinosos a cedro, um toque de espargos frescos entre nuances de frutos silvestres vermelhos, com levíssimas notas tostadas e apontamentos de brioche.
Aspeto Gustativo: Na boca é um espumante com classe e elegante, com excelente estrutura e volume, equilibrado pela boa acidez. Apresenta um carácter sofisticado, com uma mousse harmoniosa e cremosa, num conjunto de final longo e fresco.

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.

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
Borges Real Senhor Dão Blanc de Noirs 1,5 L	1	3,3	115 x 115 x 395 mm