



BORGES TOURIGA-NACIONAL DÃO TINTO 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: Mais de 25 anos.

Produção Média: 30 hl/ha.

Encepamento: 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 28 °C com remontagens relativamente frequentes. Após a fermentação alcoólica é feito um período de maceração após o qual se faz a separação do vinho das massas com as quais fermentou e é provocada a fermentação maloláctica. Todo o vinho estagia em barricas de carvalho francês e carvalho americano durante 24 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 14,5% vol.

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

Aspetto Visual: Límpido, cor ruby.

Aspetto Olfativo: Apresenta um nariz jovem e fresco, com aroma a hortelã-pimenta, envolvido por notas fumadas e especiadas, como cravinho e baunilha, resultantes do estágio em madeira, que confere complexidade ao bouquet, num conjunto discreto e equilibrado.

Aspetto Gustativo: Excelente volume de boca, macio e delicado, com os taninos maduros e suaves a contribuírem para uma elegância única, com um final de boca persistente e prolongado, marcado pela boa acidez.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.

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

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (kg)

CUBICAGEM (LxCxA)

Borges Touriga-Nacional 750 ml

3

5,8

335 x 278 x 100 mm