



BORGES QUINTA DA SOALHEIRA DOURO BRANCO 2024

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.

Solo: Natureza xistosa.

Método de Cultivo: Cordão unilateral.

Idade Média das Vinhas: 10 anos.

Produção Média: 25 hl/ha.

Encepamento: Gouveio (35%), Viosinho (30%), Rabigato (25%) e Códega (10%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas foram prensadas suavemente, aproveitando-se unicamente o mosto do esgotamento a baixas pressões. Seguiu-se a clarificação do mosto, após o qual se inicia a fermentação a temperatura controlada entre os 16-17 °C. Após o final da fermentação alcoólica 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: 12,5% vol.

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

Açúcar Residual: 1,2 g/l.

Aspeto Visual: Cor limão pálida, muito cristalina.

Aspeto Olfativo: Este vinho da Quinta da Soalheira destaca-se pelo seu bouquet intenso e complexo. Mostra notas cítricas e delicadas nuances florais, que conferem um aroma limpo, jovem e fresco, realçando o seu potencial olfativo.

Aspeto Gustativo: No paladar destaca-se pela expressividade e elegância das suas castas, aliando uma acidez vibrante e bem integrada a um equilíbrio notável e uma complexidade envolvente. A sua frescura e suavidade conferem um excelente volume de boca, complementado por um final fresco e crocante, que resulta numa experiência de sabor única e bem equilibrada.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 10 °C.

Acompanhamento: Ótimo para acompanhar pratos de peixe, carnes frias ou carnes brancas, pratos de massa e risoto.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 304 kJ / 73 kcal

PRODUTO

Borges Quinta da Soalheira 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (kg)

8,3

CUBICAGEM (LxCxA)

238 x 331 x 158 mm