



BORGES

QUINTA DA SOALHEIRA

VINHAS VELHAS DOURO TINTO 2017

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.

Solo: Natureza xistosa.

Método de Cultivo: Cordão simples ascendente.

Idade Média das Vinhas: Vinhas velhas.

Produção Média: 20 hl/ha.

Encepamento: Tinta-Roriz, Touriga-Nacional, Touriga-Franca, Tinta-Amarela, Tinto-Cão e Tinta-Barroca.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

A produção da videira, ao longo do tempo, vai diminuindo, dando origem a uvas mais equilibradas e a vinhos de elevada concentração e de elegância única. Com o propósito de revelar todo o potencial que as vinhas velhas da Quinta da Soalheira oferecem, este vinho *unoaked* foi produzido sem estágio em barrica, deixando assim sobressair os aromas intensos e frescos da uva.

Desengace total das uvas seguido de suave esmagamento. Breve maceração pré-fermentativa seguida de fermentação em curtimenta de 6-8 dias a temperatura controlada a 28 °C com remontagens relativamente frequentes. Após a fermentação alcoólica é feita um período de maceração em contacto com as massas após o qual é feita a separação do vinho das massas com as quais fermentou.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13% vol.

Acidez Total: 5,2 g Ac.Tart./l.

Aspeto Visual: Cor rubi densa.

Aspeto Olfativo: Apresenta um aroma muito intenso, jovem e frutado, com notas de fruta preta, como a ameixa, envolvidas por nuances de menta e eucalipto.

Aspeto Gustativo: Na boca é um vinho que prima pelo excelente equilíbrio entre a sua estrutura encorpada, taninos aveludados e acidez, adquirindo uma elegância única e um final de boca prolongado e muito persistente.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.

Acompanhamento: Excelente acompanhamento de pratos de carne, caça e queijos.

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (kg)

CUBICAGEM (LxCA)

Borges Quinta da Soalheira Vinhas Velhas 750 ml

6

8,3

333 x 242 x 166 mm