



# BORGES QUINTA DE SIMAENS

## VINHO VERDE BRANCO 2021

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Região:** Região Demarcada dos Vinhos Verdes – Quinta de Simaens.  
**Solo:** Argilo-xistoso.  
**Método de Cultivo:** Sistema Lys com cordão ascendente e retumbante.  
**Idade Média das Vinhas:** 15 anos.  
**Produção Média:** 60 hl/ha.  
**Encepamento:** Loureiro, Avesso, Azal e Trajadura.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Colheita de uvas mecânica. Após chegada à adega, as uvas fazem maceração pelicular em câmara frigorífica para posteriormente se proceder à prensagem. O mosto proveniente das uvas prensadas é arrefecido para 8-12 °C e decantado. Após decantação inicia-se a fermentação com controlo de temperatura (12-14 °C). No final da fermentação o vinho é trasfegado e inicia o estágio sobre as borras finas durante 4 meses.

#### ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 11% vol.  
**Acidez Total:** 7,0 g Ac.Tart./l.  
**Aspetto Visual:** Límpido e cor citrina.  
**Aspetto Olfativo:** Aroma exuberante, jovem e fresco, marcado por um carácter cítrico, envolvido por notas intensas florais, como tília.  
**Aspetto Gustativo:** Na boca apresenta um sabor intenso, num perfil elegante, encorpado e com um excelente volume. Revela-se um vinho muito equilibrado pela sua boa acidez, a conferir uma frescura única e um conjunto de grande persistência.

#### CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** 8 a 10 °C.  
**Acompanhamento:** Ótimo para acompanhamento de peixes, mariscos, pastas, sushi, cozinha oriental e algumas carnes brancas.

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (kg)

CUBICAGEM (LxCxA)

Borges Quinta de Simaens 750 ml

6

7,7

333 x 242 x 166 mm