

BORGES TOURIGA-NACIONAL

DÃO TINTO 2009

PROVENIÊNCIA

REGIÃO: Região Demarcada do Dão.

SOLO: Granítico arenoso.

MÉTODO DE CULTIVO: Em contínuo, compasso 3x1m, sistema de condução Lys.

IDADE MÉDIA DAS VINHAS: Menos de 9 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 22-24°C com remontagens relativamente frequentes. Após a fermentação alcoólica é feita 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 durante 12 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉPTICAS

ÁLCOOL: 13,5% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,9g Ac. Tart./l.

ASPECTO VISUAL: Límpido, cor violeta.

ASPECTO OLFATIVO: Aroma floral intenso, onde a flor de laranjeira domina, envolvido por notas frutadas e balsâmicas marcadas pela bergamota e amoras pretas, num conjunto em que a madeira aparece muito integrada e discreta, conferindo muita complexidade.

ASPECTO GUSTATIVO: Vinho com muito volume e estrutura firme, em que os taninos maduros contribuem para um conjunto muito macio e delicado, onde se prolonga o sabor frutado.

CONSUMO

TEMPERATURA ACONSELHADA PARA DEGUSTAÇÃO: 16 a 18°C.

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



BORGES

www.vinhosborges.pt