



BORGES QUINTA DE SIMAENS

VINHO VERDE BLANC 2016

Caractéristiques

ORIGINE

Région : Région Dénarquée des Vinhos Verdes - Quinta de Simaens.
Sol : Argileux-schisteux.
Méthode de Culture : Système Lys avec cordon montant et retentissant.
Âge Moyen des Vignobles : 15 ans.
Production Moyenne : 60 hl/ha.
Cépages : Azal, Pedernã, Avesso et Loureiro.

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Récolte mécanique des raisins. Après leur arrivée en cave, les raisins sont soumis à une macération pelliculaire dans la chambre de réfrigération pour, plus tard, pouvoir procéder au pressurage. Le moût provenant des raisins pressés est refroidi jusqu'à 8-12 °C puis décanté. Après la décantation, la fermentation avec contrôle de température a lieu (12-14 °C). À la fin de la fermentation, le vin est soutiré et laissé sur lies pendant 4 mois.

MISE EN BOUTEILLE

Réalisé en atmosphère inerte pour la désoxygénation totale de la bouteille.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

Alcool : 12,5% vol.
Acidité Totale : 6,1 g Ac. Tart./l.
Aspect Visuel : Clair et de couleur citrine verdâtre.
Aspect Olfactif : Arôme très intense, exubérant et très jeune, marqué par des notes de fruits tropicaux comme l'ananas et le fruit de la passion, évoluant pour un caractère plus citrique, où les notes de verveine et citron prédominent.
Aspect Gustatif : Élégant mais très corsé, où la bonne acidité et les arômes fournissent de l'équilibre et persistance.

DÉGUSTATION

Dégustation Recommandée : 8 à 10 °C.
Accord Mets et Vin : Excellent pour accompagner du poisson, fruits de mers et certaines viandes blanches.

PRODUIT

Borges Quinta de Simaens 750 ml

UNITÉS PAR CARTONS

6

POIDS PAR CARTON (kg)

7,7

CUBAGE (LxCxÅ)

333 x 242 x 166 mm