

http://www.borgeswines.com/apartat.php?id=vinhos&id_categoria=1&id_subcategoria=6



GATÃO – Vinho Verde

Filosofia

Numa região temperada pela influência do Atlântico onde, em pleno Verão qualquer paisagem se mantém verde surgem vinhos com uma frescura e leveza ímpar. O Gatão é um vinho fresco e leve; jovem e divertido; atrevido e irreverente. Um vinho descontraído, que relaxa e conduz à boa disposição. Um vinho ideal para o dia-a-dia que pela sua frescura natural refresca o espírito.

Notas de Prova

Aspecto Visual: Límpido, de cor citrina, com ligeiro desprendimento de gás.

Aspecto Olfactivo: Aroma jovem e frutado.

Aspecto Gustativo: No sabor é macio e delicado, fresco e frutado. É um vinho meio-seco para ser bebido jovem.

Castas

O Gatão é um vinho produzido a partir de uvas das castas Azal, Pedernã, Trajadura, Avesso e Loureiro, resultantes de uma criteriosa selecção de uvas de produtores da região.

Prémios & Distinções

- Medalha de Prata - awc Vienna International Wine Challenge 2010, Áustria
- Medalha de Bronze – Japan Wine Challenge 2010, Japão
- Medalha de Bronze - Wine Style Asia Award 2009, Singapura
- 84 pontos (Best Buy) - Buying Guide - Revista Wine Enthusiast, Agosto 2009, EUA
- Coup de Couer - Provas Lycée Viticole de la Champagne, Agosto 2009, França
- Aprovado - awc Vienna International Wine Challenge 2009, Áustria
- 86 pontos - Notas de Prova - Revista Wine Spectator, Fevereiro 2008, EUA
- Medalha de Bronze - 10.º Japan Wine Challenge 2007, Tóquio
- Gold Award for Redesign in Beverages: Wine Category / Brand Design Association, 1998, EUA
- Best Wine Packaging - London International Advertising Awards, 1998, Inglaterra
- Silver Award - 7th Annual International Brand Packaging Awards, 1998, EUA
- Finalista da Cresta International Advertising Awards, 1998, EUA

*Aperitivo antes do jantar.
Com Trintão & Cia. em 04 de maio de 2011.*

GATÃO

VINHO VERDE

PROVENIÊNCIA

REGIÃO: Região Demarcada dos Vinhos Verdes.
 SOLO: Natureza granítica.
 MÉTODO DE CULTIVO: Sistemas tradicionais e modernos de condução.
 PRODUÇÃO MÉDIA: 50hl/ha
 ENCEPAMENTO: Azal, Pedernã, Trajadura, Avesso e Loureiro.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após recepção das uvas, procede-se à prensagem das uvas inteiras para obtenção do mosto. Decantação estática a frio durante 24-48 horas. Fermentação controlada 14-16°C durante 10-15 dias. Estágio mínimo sobre as borras finas durante 2 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉPTICAS

ÁLCOOL: 9% vol.
 ACIDEZ TOTAL: 7,2g Ac.Tart./l.
 AÇUCARES REDUTORES: 17 g/l.
 ASPECTO VISUAL: Límpido, de cor citrina, com ligeiro desprendimento de gás.
 ASPECTO OLFACTIVO: Aroma jovem e frutado.
 ASPECTO GUSTATIVO: No sabor é macio e delicado, fresco e frutado.
 É um vinho meio-seco para ser bebido jovem.

CONSUMO

TEMPERATURA ACONSELHADA PARA DEGUSTAÇÃO: 6 a 8°C.
 ACOMPANHAMENTO: Ótimo para acompanhamento de peixes, mariscos e aperitivos ligeiros.



BORGES
 www.vinhosborges.pt

<http://www.borgeswines.com/>

Gatão - Vinho Verde 2010

Embaixador de Portugal no mundo, o Gatão – marca criada no início do século anterior – está presente em cerca de cinquenta países dos cinco continentes.

O Gatão deve a sua designação a uma aldeia com o mesmo nome, de onde provinham as uvas que serviam de base à sua produção. Fruto do aumento das vendas a proveniência das uvas diversificou-se. Na altura, a publicação de uma lei que obrigava a que a designação de uma marca, que coincidissem com a designação de uma região produtora, só pudesse utilizar uvas dessa mesma região, levou os responsáveis de então a encontrar uma outra justificação para o nome. Dado tratar-se de uma marca já bem implementada no mercado, o Gatão passou a ser, não a designação da origem das uvas, mas um "grande gato".

Para evitar a alusão à aldeia de Gatão, a Comissão Vitivinícola ditou a utilização da imagem de um gato no rótulo. Durante muitos anos o Gatão foi apresentado em embalagens de cerâmica e exibia no rótulo uma versão de um "Gato das Botas" - este facto faz parte, ainda hoje, do imaginário de muitos apreciadores da marca.

Actualmente, resultado dos novos valores a si associados o Gatão tem uma imagem mais moderna, jovem e fresca, assumindo-se como o verde da "Geração Fresca".

Fruto da sua história e das conquistas granjeadas ao longo do tempo, o Gatão mantém-se hoje um vinho verde de referência.

*Aperitivo antes do jantar.
Com Trintão & Cia. em 04 de maio de 2011.*