

LELLO**DOURO TINTO 2008****PROVENIÊNCIA**

REGIÃO: Região Demarcada do Douro.

SOLO: Natureza xistosa.

MÉTODO DE CULTIVO: Vinhas tradicionais e em patamares.

IDADE MÉDIA DAS VINHAS: Mais de 12 anos.

PRODUÇÃO MÉDIA: 35 hl/ha.

ENCEPAMENTO: Touriga-Nacional, Touriga-Franca, Tinta-Roriz e Tinta-Barroca.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas. 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. Uma parte do vinho é estagiado em cubas de inox e outra estagia em madeira de carvalho francês entre 4–6 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉPTICAS

ÁLCOOL: 13% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,3g Ac.Tart./l.

ASPECTO VISUAL: Cor ruby.

ASPECTO OLFATIVO: Aroma intenso a frutos vermelhos maduros com notas de esteva e especiarias.

ASPECTO GUSTATIVO: Na boca é equilibrado com a fruta bem presente num final persistente.

CONSUMO

TEMPERATURA ACONSELHADA PARA DEGUSTAÇÃO: 16 a 18°C.

ACOMPANHAMENTO: Ótimo como aperitivo ou a acompanhar pratos de aves, carnes, enchidos, queijos e alguns peixes.


BORGES
 www.vinhosborges.pt
PROVA DA SAFRA 2006.

*Churrasco de alcatra. Almoço em 06 de agosto de 2011.
 Prova vertical com a safra 2007.*