



BORGA BRANCO

2009



ORIGEM

Denominação Vinho Branco
Classificação DOC Bairrada
Colheita 2009 | Lote LB03/10
Volume de produção 5100 l
Solo Argilo-Calcário

CASTAS

50% Pinot Noir | 50% Chardonnay

CONTROLO ANALÍTICO

Álcool 12,5% vol.
Açúcar 1,8 gr / dm³
Ac. Total 7g / dm³
PH 2,97

PROCESSO

Vinificação método clássico de segunda fermentação em garrafa com estágio em cave até 48 meses.
Engarrafamento 6690 garrafas 75cl
Enólogo Raquel Carvalho/Carlos Campolargo
EAN: 5600392560509

CARACTERÍSTICAS

Cor dourado
Aroma fruta madura, tosta e brioche
Paladar confirma o nariz, vinho seco
Final de Prova muito fino e elegante

GASTRONOMIA

Sugerimos o seu consumo acompanhado do famoso leitão assado, a vitela ou o cabrito no forno, ou se preferir como acompanhamento de algumas sobremesas

Temperatura de Serviço 8°- 10°C

PRÉMIOS

Melhor da Região, In Revista de Vinhos, Fevereiro 2016
17,5p, In Revista de Vinhos, Setembro 2015

CONSERVAÇÃO

As condições de armazenamento ou de guarda dos vinhos são muito importantes se pretendermos preservar as características dos vinhos e garantir uma evolução regular ao longo do tempo.
O local de armazenamento, deve garantir:
Uma temperatura adequada e com alguma ventilação de modo a evitar a proliferação de fungos. Deve permitir a disposição das garrafas deitadas.
Ausência de oscilações, vibrações ou odores desagradáveis.
As garrafas devem estar ao abrigo da luz mantendo a humidade relativa elevada.