



BORGA BRANCO

2012



ORIGEM

Denominação Vinho Branco
Classificação DOC Bairrada
Colheita 2012 | **Lote** LB03/13
Volume de produção 3800 l
Solo Argilo-Calcário

CASTAS

50% Pinot Noir | 50% Chardonnay

CONTROLO ANALÍTICO

Álcool 12.5% vol.
Açúcar 1,2 gr / dm³
Ac. Total 7.2g / dm³
PH 2.95

PROCESSO

Vinificação fermentação alcoólica conjunta em depósito de inox com controlo da temperatura, pequena parte fermentada em barricas d Carvalho Francês usadas. Seguida do método clássico de segunda fermentação em garrafa com estágio em cave até 48 meses.

Engarrafamento 4950 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

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.