

VINHOS BORGES

Duas Encostas 2021

18,75\$
* Prix de détail suggéré

	Code produit	14730039
\$	Prix licencié	16.27\$
iii	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Lo	Statut	Disponible
•	Type de produit	Vin tranquille
~	Pays	Portugal
Ø	Désignation réglementée	Denominação de origem controlada (DOC)
9	Région	Beiras
	Appellation	Dâo
•	Appenation	Duo
#*	Cépage(s)	Malvasia fina 45 %
447	Cépage(s)	Malvasia fina 45 %
**	Cépage(s) Cépage(s)	Malvasia fina 45 % Encruzado 35 %
# * * * * * * * * * * * * * * * * * * *	Cépage(s) Cépage(s) Cépage(s)	Malvasia fina 45 % Encruzado 35 % Bical 15 %
	Cépage(s) Cépage(s) Cépage(s)	Malvasia fina 45 % Encruzado 35 % Bical 15 % Fernao Pires 5 %
%	Cépage(s) Cépage(s) Cépage(s) Cépage(s) Pourcentage d'alcool	Malvasia fina 45 % Encruzado 35 % Bical 15 % Fernao Pires 5 % 12,5%
%	Cépage(s) Cépage(s) Cépage(s) Cépage(s) Pourcentage d'alcool Couleur	Malvasia fina 45 % Encruzado 35 % Bical 15 % Fernao Pires 5 % 12,5% Blanc
%	Cépage(s) Cépage(s) Cépage(s) Cépage(s) Pourcentage d'alcool Couleur Sucre	Malvasia fina 45 % Encruzado 35 % Bical 15 % Fernao Pires 5 % 12,5% Blanc Sec

INFORMATION SUR LE DOMAINE

En 115 ans de travail acharné, Borges est devenue l'égérie des producteurs de la Vallée du Douro, désignée par l'Unesco en 2001 comme Patrimoine Mondial de l'Humanité. Par l'excellence de ses vins issus des cépages autochtones du Portugal, par le style résolument moderne de sa production, et par l'exceptionnel rapport qualité/prix de ses bouteilles, Borges est un exemple à suivre.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur clair et citrine. Nez intense, jeune et frais, arômes citronnés, nuances d'anis et de fruits de la passion. Bouche éclatante, volumineuse et persistante. Équilibre parfait avec l'acidité, ce qui lui confère la fraîcheur et la typicité du Dão. Accords avec poulet, poissons et fromages.

NOTES SUR LE PRODUIT

Située à des altitudes variant entre 400 et 700 mètres, on y retrouve plusieurs cépages autochtones portugais, qui poussent sur les flancs de collines escarpées. Duas Encostas signifie d'ailleurs "Deux coteaux"

ÉLABORATION DU PRODUIT

Après l'arrivée à la cave, les raisins sont pressés et le moût est récupéré. Cette opération est suivie d'une décantation statique à froid, après laquelle le moût est séparé des lies. Le vin est ensuite vieilli sur lie pendant 4 mois.





