



# VINHOS BORGES

## Meia Encosta Dão 2022

**12,55\$**

\* Prix de détail suggéré



	Code produit	250548
\$	Prix licencié	12.13\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Produit régulier
📅	Statut	Disponible
🍷	Type de produit	Vin tranquille
🇵🇹	Pays	Portugal
📄	Désignation réglementée	Denominação de origem controlada (DOC)
📍	Région	Beiras
🏷️	Appellation	Dão
🍇	Cépage(s)	Touriga Nacional 30 %
🍇	Cépage(s)	Jaen 30 %
🍇	Cépage(s)	Alfrocheiro 15 %
🍇	Cépage(s)	Tinta Roriz 15 %
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🍷	Taux de sucre	2
🔑	Fermeture	Liège

### 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

Belle attaque de fruits rouges. Bouche concentrée de fruits mûrs. Génereux, précis et à l'acidité impeccable qui lui confère beaucoup de fraîcheur et une finale persistante.  
Accords avec poulet portugais, pâtes à la chorizo, bavette à l'échalotte, couscous aux merguez

### NOTES SUR LE PRODUIT

Sur les sols granitiques pauvres, protégée de l'influence atlantique par les montagnes, les vignobles de ce coin de pays voient mûrir des raisins qui ont une acidité naturelle relativement haute et qui amènent finesse et complexité.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendangé à la main. Brève macération pré-fermentaire, fermentation sur les peaux de 6-8 jours, avec remontage régulier. Après fermentation alcoolique, le vin est séparé du solide puis la fermentation malolactique. Élevage en barrique de chêne français et en cuve inox.

