



VINHOS BORGES

Quinta de Simaens Vinho Verde 2022

16,25\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	14042068
	Prix licencié	15.35\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Portugal
	Désignation réglementée	Denominação de origem controlada (DOC)
	Région	Minho
	Appellation	Vinho verde
	Cépage(s)	Alvarinho 60 %
	Cépage(s)	Loureiro 25 %
	Cépage(s)	Arinto 10 %
	Cépage(s)	Azal Tinto 5 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	3.5
	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

Couleur jaune pâle. Arômes intenses et frais, avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques tel que l'ananas et le fruit de la passion avec des nuances de menthe et de mélisse. En bouche, il est volumineux avec un remarquable caractère fruité et parfaitement équilibré avec l'acidité apportant fraîcheur et caractère. Accords avec accras de morue, sardines et artichauts en salade.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont soumis à une macération pelliculaire dans la chambre de réfrigération pour, plus tard, pouvoir procéder au pressurage. Après la décantation, la fermentation avec contrôle de température a lieu (12-14 °C). À la fin de la fermentation, le vin est soutiré et laissé sur lies pendant 4 mois.

