



VINHOS BORGES

Fita Azul Attitude Brut Reserva

14,30\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	13640277
\$	Prix licencié	13.66\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
📅	Statut	Disponible
📍	Type de produit	Vin mousseux
🇵🇹	Pays	Portugal
📄	Désignation réglementée	Vinho de mesa
📍	Région	Sans région désignée
🍇	Cépage(s)	Gouveio 30 %
🍇	Cépage(s)	Malvasia fina 30 %
🍇	Cépage(s)	Arinto 20 %
🍇	Cépage(s)	Codega 20 %
🍷	Couleur	Blanc
🔴	Sucre	Brut
🍷	Taux de sucre	6,2
🔒	Fermeture	Plastique (mousseux)

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

Jolie robe jaune paille très claire décorée de bulles fines & abondantes.
Des arômes de pommes jaunes et d'agrumes, avec une pointe de caillou mouillé. La bouche se distingue par la pureté et l'élégance de son acidité dosée. Belle finale crayeuse et bulles persistantes.
Excellent en apéro et accords réussis avec des grignotines salées, des sushis ou un poisson grillé.

NOTES SUR LE PRODUIT

Une tour de force que d'offrir un mousseux élevé sur lattes et élaboré en méthode traditionnelle à ce prix! Un des rares mousseux portugais offert à la SAQ, bien sec, avec juste ce qu'il faut de dosage.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Égrappage complet et pressage puis, décantation statique à froid pour 24 heures. Le moût est séparé des lies et s'en suit une fermentation à température contrôlée. Élevage du vin effectué sur lies pendant 2 mois selon la méthode traditionnelle, avec la deuxième fermentation en bouteille. Élevage en bouteille d'environ 15 mois.



Vin Québec

16 1/2

Le Devoir

