

JOÃO PORTUGAL RAMOS VINHOS

MARQUÊS DE BORBA VINHAS VELHAS BRANCO 2023

Como o nome sugere, Vinhas Velhas é um vinho proveniente das videiras mais antigas do Grupo. O vinho tinto provém de vinhas com mais de 35 anos de idade, enquanto as vinhas que dão origem ao branco têm mais de 25 anos. Uma das marcas mais emblemáticas de João Portugal Ramos, Marquês de Borba alia a tradição do Alentejo a uma enorme qualidade, presente desde a primeira colheita da marca em 1997. O nome surge da feliz coincidência das vinhas e adega de João Portugal Ramos estarem localizadas na sub-região de Borba, e de um tio ter o título nobiliárquico Marquês de Borba, título este criado em 1811.

Denominação de Origem
DOC Alentejo

Ano Vinícola

O ano vitícola de 2022/2023 caracterizou-se por ser um ano atípico, com um inverno quente e chuvoso, uma primavera muito quente e seca e um verão também ele quente. Ao longo do ciclo vegetativo, as temperaturas altas e a reduzida precipitação verificada em alguns meses, contribuíram para um ano considerado quente, mas com desvios no padrão climático. O ciclo vegetativo de crescimento foi precoce, o que encorajou maturações homogéneas e equilibradas. Os vinhos desta colheita são frescos, aromáticos, bem estruturados e equilibrados.

Castas

Arinto, Roupeiro, Antão Vaz e Alvarinho

Vindima

As uvas são colhidas manualmente de manhã cedo, para pequenas caixas, para preservar a frescura.

Vinificação

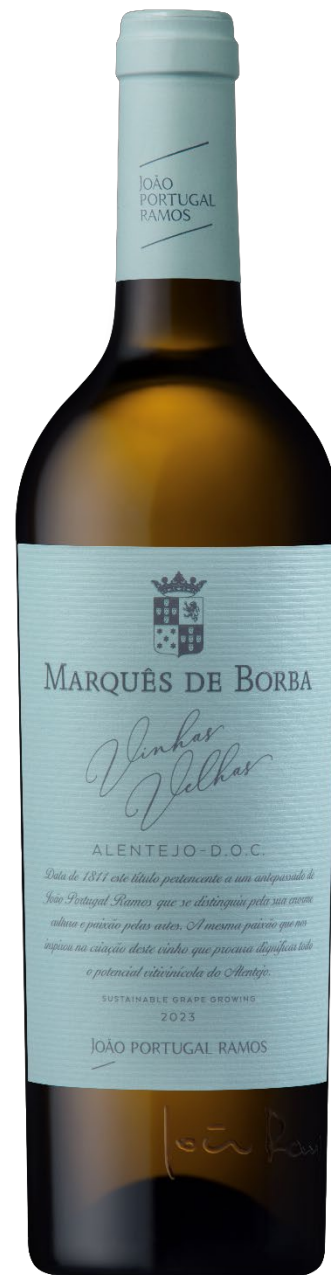
As uvas são arrefecidas numa câmara frigorífica antes de serem vinificadas. A fermentação decorre em cubas de inox com controle de temperatura. Após 1/3 da fermentação alcoólica, o mosto é transferido para barricas novas e usadas onde é concluída a fermentação.

Envelhecimento

8 meses em barricas usadas de 500 litros de carvalho húngaro e francês.

Notas de Prova

Vinho branco de aspeto cristalino. No aroma evidenciam-se frutos cítricos, como a toranja e o limão, acompanhados de uma tosta proveniente de barrica, mas que não se sobrepõe à fruta. Grande frescura e mineralidade na boca, evidenciando uma ligeira gordura proveniente do estágio sobre as borras.



Idade das Vinhas
26 anos

Altitude das Vinhas
300 metros

Orientação da Vinha
Diversas

Tipo de Solo
Argilo-calcários,
xistosos

Condução da Vinha
Cordão bilateral

Engarrafamento
maio 2024

Álcool
13%

Dados Analíticos
Acidez Total: 6,7 gr/L
pH: 3,22
Açúcar Residual: < 4 gr/L

Temperatura de Consumo
8-10° C



WINE MODERATION

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.