

Adega de BORBA TINTO 2013



Borba
Alentejo
Portugal



D.O.C. Alentejo



Argilo-calcários
e xistosos



Óscar
Gato



- Alicante Bouschet
- Aragonez
- Trincadeira



- Carne
ou queijo



Consumir a
16-18°C



Consumir já ou
guardar
até 2-3 anos



Nas melhores parcelas de vinhas com Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet, certificadas para a produção de vinho DOC - Alentejo - sub-região de BORBA, decorre a vindima que se prolonga por todo o mês de setembro. Na Adega, após o desengace e esmagamento da uva, inicia-se o processo de fermentação alcoólica, seguida de maceração de 6 a 10 dias, a temperatura controlada de 25°C. Após a fermentação malolática, o vinho estagia de 6 a 12 meses em depósitos de inox antes de ser engarrafado.



Aspeto límpido, cor granada com nuances violáceas.



Aroma fino, jovem, frutado com predominância de frutos vermelhos maduros.



Sabor macio, fresco com alguma adstringência confirmando o carácter frutado a frutos silvestres e frutos vermelhos, persistentes no final da prova.



Teor Alcoólico: 13,5% Vol - Acidez Total: 5,50 g/L - pH: 3,50
SO2 Total: <100 mg/L



Caixas de 6 garrafas x 0,75 L / 130 caixas por palete.
Caixas de 12 garrafas x 0,375 L / 126 caixas por palete.



Adega de Borba Tinto 0,75 L
Adega de Borba Tinto Cx 6 x 0,75 L
Adega de Borba Tinto 0,375 L
Adega de Borba Tinto Cx 12 x 0,375 L

5602154602489
65602154602481
5602154602182
75602154602181



ADEGA DE BORBA

www.adegaborba.pt

Boas Práticas de Transporte e Armazenagem

Para evitar alterações precoces nas características organolépticas e físico-químicas de um vinho, este deverá ser transportado e armazenado em boas condições ambientais, nomeadamente de temperatura (10 – 18°C) e de humidade relativa (50 – 80%).