

ADEGA DE BORBA

VINHO TINTO • RED WINE
RESERVA 2011



Borba
Alentejo
Portugal



D.O.C. Alentejo



Argilo-calcários
e xistosos



Óscar
Gato



- Aragonez
- Alicante Bouschet
- Castelão
- Trincadeira



- Estágio de
12 meses em
barrica



- Carnes vermelhas
(borrego)
- Caça
- Doces conventuais



Consumir a
16-17°C



Consumir ou
guardar até
10 anos



Com uvas das castas mais típicas do Alentejo, produzidas na sub-região de Borba, se elaborou o vinho Rótulo Cortiça, um verdadeiro ex-libris da Adega de Borba. Provenientes de vinhas velhas, as uvas tiveram um rigoroso controlo na evolução da maturação, tendo sido vindimadas em pequenas quantidades. Na Adega, após o desengace e esmagamento suave da uva, iniciou-se a fermentação alcoólica que se prolongou por cerca de 10-15 dias com a temperatura controlada a 24°C, para maior extração dos aromas e sabores frutados da uva. Para aumentar a complexidade polifenólica, os taninos e a estrutura do vinho, este permaneceu em cuba num processo de maceração pós-fermentativa. A fermentação malolática ocorreu posteriormente em recipientes de inox. Para enaltecer e elevar as suas características organolépticas, o vinho estagiou 12 meses em barricas de 3.º e 4.º ano, de carvalho francês e em tonéis de madeira exótica, findo o qual se seguiu um estágio de 6 meses em garrafa em cave.



Aspeto límpido e cor rubi definida com nuances vermelhas.



Aroma fino e elegante, sugerindo frutos pretos, compota e chocolate branco.



Sabor macio, com ligeira adstringência, equilibrado, notando-se um frutado maduro, com taninos suaves mas estruturados, e uma elegância no final de prova.



Teor Alcoólico: 14% Vol - Acidez Total: 5,70 g/L - pH: 3.50
SO2 Total: <130 mg/L



Caixa de 6 garrafas x 0,75 L / 85 caixas por palete.
Caixa de 12 garrafas x 0,375 L / 84 caixas por palete.



Adega de Borba Reserva Tinto 0,75 L	5602154002920
Adega de Borba Reserva Tinto Cx 6 x 0,75 L	65602154002922
Adega de Borba Reserva Tinto 0,375 L	5602154002180
Adega de Borba Reserva Tinto Cx 12 x 0,375 L	75602154002189

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%).



ADEGA DE BORBA

www.adegaborba.pt