

MONTES CLAROS

RESERVA TINTO 2012



Borba
Alentejo
Portugal



D.O.C. Alentejo



Argilo-calcários
e xistosos



Óscar
Gato



- Aragonez
- Cabernet Sauvignon
- Syrah
- Touriga Nacional
- Trincadeira



Estágio de
12 meses em
barrica



- Pratos de carne
- Queijo de pasta
semi-dura



Consumir a
16-18°C



Consumir já ou
guardar
até 5-6 anos



As uvas, provenientes de vinhas previamente selecionadas e em geral de videiras com mais de 30 anos, seguem um rigoroso controlo de maturação para determinação da altura ótima de vindima manual. Na Adega, as uvas chegaram em condições ótimas e iniciou-se o desengace parcial e o esmagamento das uvas, seguido da fermentação de uma maceração prolongada de 10 a 12 dias, para extrair os melhores aromas e toda a complexidade do fruto. Seguiu-se a fermentação malolática, parte em depósitos de inox e parte em barricas de madeira. Para maior complexidade, estrutura e riqueza, o lote final selecionado estagiou 12 meses em barricas de 2º e 3º ano, de carvalho francês e americano, e 6 meses em garrafa para afinamento final.



Cor granada profunda.



Aroma rico e cheio, evidenciando aromas a compota, geleia e cacau.



Sabor macio, encorpado e complexo, com destaque nas notas de frutos pretos muito maduros e taninos robustos, persistentes, que garantem longevidade.



Teor Alcoólico: 14,0% Vol. - Acidez Total: 5,80 g/L - pH: 3,55
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.



Montes Claros Reserva Tinto 0,75 L
Montes Claros Reserva Tinto Cx de 6 x 0,75 L
Montes Claros Reserva Tinto 0,375 L
Montes Claros Reserva Tinto Cx de 12 x 0,375 L

5602154662476
65602154662478
5602154662193
75602154662192



ADEGA DE BORBA

www.adegaborba.pt

Boas Práticas de Transporte e Armazenagem

Para evitar alterações precoces nas características organoléticas 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%).