

Adega de BORBA PREMIUM 2012



Borba Alentejo Portugal



D.O.C. Alentejo



Xistosos



Óscar Gato



- Trincadeira
- Touriga Nacional
- Alicante Bouschet
- Cabernet Sauvignon



Estágio de 6 meses em barrica



- Cozido à portuguesa
- Borrego assado
- Caça
- Queijos tradicionais



Consumir a 17-18°C



Consumir já ou guardar até 5 anos



Este vinho provém de uvas selecionadas nas mais antigas vinhas da região de Borba. Após um controlo rigoroso da evolução de maturação das uvas na vinha, na chegada à Adega as uvas foram desengaçadas e esmagadas suavemente, a que se seguiu o processo de fermentação alcoólica em lagar de inox, com pisa mecânica, terminando em maceração durante 10 dias, sob controlo de temperatura a 22-25°C. A fermentação malolática ocorreu em cuba de inox de pequeno volume. Um estágio de 6 meses em barricas novas de carvalho francês, americano e castanho, antecedeu o engarrafamento e o estágio final em cave de 6 meses em garrafa.



Cor granada com grande profundidade.



Aroma de boa intensidade revelando frutos vermelhos maduros, compota e pimento maduro.



Sabor macio, elegante com destaque nos sabores a frutos pretos, café e chocolate, com estrutura fina e persistente no final da boca.



Teor Alcoólico: 14% Vol - Acidez Total: 6,10 g/L - pH: 3,50
SO2 Total: <120 mg/L



Caixas de 6 garrafas x 0,75 L / 125 caixas por palete.



Adega de Borba Premium Tinto 0,75 L
Adega de Borba Premium Tinto Cx de 6 x 0,75 L

5602154602465
65602154602467



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%).