

Adega de BORBA PREMIUM BRANCO 2014



Borba
Alentejo
Portugal



D.O.C. Alentejo



Argilo-calcários
e xistosos



Óscar
Gato



- Arinto
- Antão Vaz
- Verdelho
- Alvarinho



- Saladas
- Mariscos
- Peixe
- Aperitivo



Consumir a
8-10°C



Consumir
jovem ou
guardar até 4
anos



Uvas produzidas em vinhas certificadas em sistema de produção integrada e aprovadas para vinho DOC Alentejo sub-região Borba, foram vindimadas manualmente durante a manhã, permitindo uma boa temperatura do fruto na chegada à Adega, facilitando o controlo na qualidade do mosto e posteriormente no vinho.

Na Adega, após o desengace e esmagamento da uva, procede-se ao esgotamento do mosto e à prensagem, salvaguardando as características qualitativas e varietais do mosto. O mosto lágrima (mosto que escorre sem prensagem) clarifica durante 18 a 24 horas e fermenta a uma temperatura constante de 18°C, ao longo de 14 dias. Decorrido um período durante o qual o vinho estabiliza por processos físicos, efetua-se o seu engarrafamento após o inverno.



Cor citrina.



Aroma jovem e intenso com notas de frutos cítricos e flor de laranjeira.



Sabor muito fresco, untuoso e possui uma harmonia entre a acidez de maçã verde, a mineralidade e os frutos tropicais persistentes.



Teor Alcoólico: 13% Vol. - Acidez Total: 6,00 g/L - pH: 3,15
SO2 Total: <140 mg/L



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



Adega de Borba Branco Premium 0,75 L

5602154601437

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

65602154601439



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%).