Adega de BORBA PREMIUM ROSÉ

Borba Alentejo Portugal

D.O.C. Alentejo

Argilo-calcários e xisto

Óscar Gato

- Aragonez
- Syrah
- Touriga Nacional

Estágio de 6 meses em barrica

- Aperitivo

Consumir a 8-10°C

Consumir jovem ou guardar até 4 anos

Uvas selecionadas em vinhas certificadas para a produção de vinho DOC Alentejo da sub-região de Borba, foram vindimadas manualmente na parte da manhã, permitindo uma boa temperatura no fruto na chegada à Adega. As uvas foram desengaçadas com ligeiro esmagamento, seguindo-se uma maceração pelicular de 12 horas em cuba de inox a 10°C. Após sangria e prensagem suave, o mosto lágrima fermentou separadamente, 60% em barricas de carvalho francês, americano e português, 40% em cubas de inox com temperatura controlada a 15°C. O vinho em barrica após fermentação continuou em estágio durante 6 meses nas mesmas barricas, findo o qual se fez o lote final com o restante vinho. Após filtração, procedeu-se ao engarrafamento.

Aspecto límpido, cor a ligeiro salmão.

Aroma com boa intensidade a frutos silvestres com ligeiro floral especiado.

Sabor equilibrado a vinho jovem, notas tostadas picantes, com floral e harmonioso frutado acidulo a persistir.

Teor Alcoólico: 12% Vol. - Acidez Total: 5,80 g/L - pH: 3,20
SO2 Total: <140 mg/L

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

Adega de Borba Rosé Premium 0,75 L	5602154603424
Adega de Borba Rosé Premium Cx 6 x 0,75 L	65602154603426

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%).