


# ADEGA DE BORBA

## PREMIUM BRANCO 2024

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.

Não contem ingredientes de origem animal. Apto a dieta vegan.

Cor citrina.

Aroma jovem e intenso com notas de frutos citricos 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: 12,5% Vol. - Acidez Total: 6,00 g/L - pH: 3,15
SO2 Total: <140 mg/L - Contém sulfitos

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
Established 1955
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%).

**Consumo de Vinho com Moderação**

18+

WINEinMODERATION.com
Art de Vivre

Versão/Edição 01 - Data: 18/08/2025