borbano TINTO 2024



Borba
Alentejo
Portugal

D.O.C. Alentejo

Argilo-calcários
e xistosos

Óscar Gato
Ricardo Silva

Aragonez
Cabernet Sauvignon

Estágio
de 3 meses
em barrica

Peixes gordos
assados
Carnes vermelhas
grelhadas
Queijo de pasta mole

Consumir a
18-20°C

Das melhores parcelas dos viticultores associados certificadas para a produção de vinho D.O.C. Alentejo – sub-região de Borba -, as uvas seguiram um controlo rigoroso da evolução de maturação directamente nas vinhas para a selecção final. Imediatamente após a sua chegada à Adega, iniciam-se o desengace e esmagamento da uva, seguidos do processo de fermentação alcoólica acompanhada de maceração – 6 a 10 dias – sob temperatura controlada de 25 a 28°C.
Após conclusão da fermentação maloláctica, o vinho estagiou 12 meses em depósitos de inox, e para afinamento das suas características finais cerca de 3 meses com madeira de carvalho antes do engarrafamento.

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

Um aspecto Visual límpido, cor granada com nuances violáceas.

Aroma de boa intensidade a frutos vermelhos maduros e ligeira especiaria.

Sabor macio com equilíbrio na adstringência/acidez, de taninos suaves, frutados e condimentados, persistindo encorpado.

Teor Alcoólico: 14% Vol - Acidez Total: 5,40 g/L - pH: 3.55
SO2 Total: <120 mg/L - Contém sulfitos

Bag-in-box 3 L / 50 Bag-in-box por palete

Borbano Tinto Bag-in-box 3 L 5602154612778

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: 03/09/2026