

# CASTELO — D — BORBA *Reserva* BRANCO 2021



Borba  
Alentejo  
Portugal



D.O.C. Alentejo



Argilo-calcários  
e xistosos



Óscar  
Gato



- Antão Vaz  
- Arinto  
- Roupeiro  
- Viognier



Estágio de  
4 meses em  
barrica



- Pratos de Peixe e  
Mariscos cozinhados  
- Pratos de carne  
grelhada



Consumir a  
12-14°C



Consumir já  
ou guardar  
3-4 anos



Uvas provenientes de vinhas selecionadas para um vinho com designativo Reserva, seguem um rigoroso controlo de maturação para determinação da altura ótima de vindima manual. Na Adega, segue-se ao processo de desengace total e uma clarificação a baixa temperatura durante 18 a 24 horas. Inicia-se então a fermentação alcoólica a 15°C, seguida por um estágio ligeiro e parcial em barricas de carvalho francês e americano com "batónnage sur lies". As castas foram acompanhadas separadamente durante o estágio e posteriormente elaborado e afinado o lote final.



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



Cor esverdeada a dourada.



Aroma intenso, frutado, de carácter elegante sugerindo notas de frutos tropicais, ligeira baunilha.



Vinho com estrutura, harmonioso e equilibrado ao sabor, refrescante pela acidez e de persistência a frutos cítricos e tropicais no longo final.



Teor Alcoólico: 13,5% Vol. - Acidez Total: 5,80 g/L - pH: 3.20  
SO2 Total: <160 mg/L - Contém sulfitos



Caixa de 6 garrafas x 0,75 L / 85 caixas por palete.



Castelo de Borba Reserva Branco 0,75 L 5602154681484  
Castelo de Borba Reserva Branco Cx de 6 x 0,75 L 65602154681486



ADEGA  
DE BORBA  
Established 1955

www.adegaborba.pt

#### Boas Práticas de Transporte e Armazenagem

Para evitar alterações precoces nas características organolépticas 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



Versão/Edição 01 - Data: 07/11/2022