



SENSES SENSES VIOGNIER 2023



Borba
Alentejo
Portugal



Regional
Alentejano



Argilo-calcários
e xistos



Óscar
Gato



Viognier



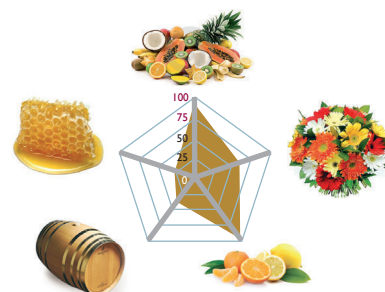
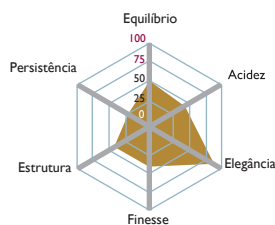
- Peixes gordos
- Marisco



Consumir a
10-12°C



Consumir já
ou guardar
até 3-4 anos



A Viognier, casta recente nos encepamentos da região Alentejo, demonstra neste vinho as suas características enológicas para produção de vinho de qualidade. As uvas, provenientes de vinhas relativamente jovens, permitiram obter um vinho equilibrado e aromático. Vindima manual, uva recolhida na parte da manhã para que chegue à Adega com um boa temperatura. Após o esmagamento e desengace total das uvas, procedeu-se à prensagem, decantação pelo sistema de frio durante 24 horas e fermentação alcoólica com controlo de temperatura a 16°C. Após estabilização e filtração, seguiu-se o engarrafamento e um período de estágio de 3 meses em garrafa.



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



De cor limão maduro.



Aroma intenso a frutos amarelos de caroço.



De sabor frutado a alperce e pêssego, ligeira estrutura ácida a predominar.



Teor Alcoólico: 12,5% Vol. - Acidez Total: 5,70 g/L - pH: 3,20
SO2 Total: <140 mg/L - Contém sulfitos



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



Senses Viognier 0,75L
Senses Viognier Cx de 6 x 0,75 L

5602154351462
65602154351464



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



18+

WINEinMODERATION.com
Art de Vivre

Versão/Edição 01 - Data: 04/04/2024