

Alforge

TINTO 2024

PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL
Certificado nº 013

Borba
Alentejo
Portugal

Regional
Alentejano

Argilo-calcários
e xistosos

Óscar Gato
Ricardo Silva

Aragonez
Castelão
Touriga Franca

Carne
Queijo

Consumir a
16-18ºC

Consumir já ou
guardar
até 2-3 anos

No início de agosto ocorre a vindima. As uvas são desengaçadas e esmagadas. Inicia-se então o processo de fermentação alcoólica a temperatura controlada de 25ºC. Durante este período, a maceração decorre durante 7 dias com recurso à remontagem de modo a otimizar a extração de cor, aromas e sabores. A seguir ocorre a fermentação malolática, fundamental para a suavidade e macieza dos vinhos. Decorrido o período de tempo durante o qual o vinho estabiliza por processos físicos em depósitos de inox, o vinho é filtrado e engarrafado no início da Primavera.

Cor rubi.

Boa intensidade aromática a frutos vermelhos maduros.

Sabor macio, a persistir o frutado.

Teor Alcoólico:14% Vol - Acidez Total: 5,50 g/L - pH: 3,50
SO2 Total: <100 mg/L - Contém sulfitos

Caixa de 12 garrafas x 0,375 L / 126 caixas por palete.
Caixa de 6 garrafas x 0,75 L / 130 caixas por palete.
Bag-in-box 5 L / 32 Bag-in-box por palete.
Bag-in-box 10 L / 72 Bag-in-Box por palete.

Alforge Tinto 0,375 L	5602154452138
Alforge Tinto Cx de 12 x 0,375 L	75602154452137
Alforge Tinto 0,75 L	5602154452404
Alforge Tinto Cx de 6 x 0,75 L	65602154452406
Alforge Tinto Bag-in-box 5 L	5602154152885
Alforge Tinto Bag-in-box 10 L	5602154452916

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 - 18ºC) e de humidade relativa (50 - 80%).

Consumo de Vinho com Moderação

18+

WINEinMODERATION.com
Art de Vivre

Versão/Edição 02 - Data: 23/09/2026