

# Adega de BORBA VINAGRE DE VINHO TINTO



Borba  
Alentejo  
Portugal



Estágio  
9 Meses  
Ageing  
9 Months



Acidez Máxima: 7%  
Maximum Acidity: 7%



O Vinagre de vinho tinto Adega de Borba é elaborado a partir de vinho tinto que estagiou durante 9 meses em barricas de carvalho francês tornando-o suave e aromático.

*The Adega de Borba Red Wine Vinegar was created from red wine, and matured in french oak barrels during 9 months, providing a smooth and aromatic flavor.*

O vinagre de vinho tinto Adega de Borba é excelente para o tempero de alimentos crus ou cozinhados. É um vinagre para ir à mesa completando os sabores tradicionais de pratos mais elaborados aos mais delicados, ideal para aromatizar saladas e temperar uma grande diversidade de pratos como os de bacalhau, peixe grelhado ou saladas. É uma ótima entrada quando combinado com o Azeite Virgem Extra Adega de Borba e degustado com pão Alentejano.

*Adega de Borba's red wine vinegar is the perfect choice to season raw or cooked food. It is ideal to complement flavours in more elaborate and delicate traditional dishes, to season salads and a great variety of dishes, such as cod and other grilled fishes. You may serve it as an appetiser combined with Adega de Borba's Extra Virgin Olive Oil and bread from the Alentejo region.*



Caixa de 12 garrafas x 0,50 L | Cases of 12 bottles x 0,50 L  
Caixa de 12 garrafas x 0,25 L | Cases of 12 bottles x 0,25 L



Vinagre de Vinho Tinto estagiado  
Adega de Borba 0,50 L

5602154372245

*Red Wine Vinegar Adega de Borba 0,50 L*

5602154372245

Vinagre de Vinho Tinto estagiado  
Adega de Borba Cx 12 x 0,50 L

75602154372244

*Red Wine Vinegar Adega de Borba Cases of 12 x 0,50 L*

75602154372244

Vinagre de Vinho Tinto estagiado  
Adega de Borba 0,25 L

5602154372047

*Red Wine Vinegar Adega de Borba 0,25 L*

5602154372047

Vinagre de Vinho Tinto estagiado  
Adega de Borba Cx 12 x 0,25 L

75602154372046

*Red Wine Vinegar Adega de Borba Cases of 12 x 0,25 L*

75602154372046

## Boas Práticas de Transporte e Armazenagem

Para evitar alterações precoces nas características organolépticas e físico-químicas do vinagre, este deverá ser transportado e armazenado em boas condições ambientais.

## Recommendations for Transport and Storage

In order to avoid any changes in the organoleptic and physical-chemical characteristics of the wine vinegar it should be transported and stored in good environmental conditions.



ADEGA DE BORBA

www.adegaborba.pt