

ADEGA DE BORBA TINTO 2021



Borba
Alentejo
Portugal



D.O.C. Alentejo



Argilo-calcários
e xistosos



Óscar
Gato



- Aragonez
- Syrah
- Alicante Bouschet



- Carne
- Queijo



Consumir a
16-18°C



Consumir já ou
guardar
até 2-3 anos



Nas melhores parcelas de vinhas com Aragonez, Syrah e Alicante Bouschet, certificadas para a produção de vinho DOC - Alentejo - sub-região de BORBA, decorre a vindima que se prolonga por todo o mês de setembro. Na Adega, após o desengace e esmagamento da uva, inicia-se o processo de fermentação alcoólica, seguida de maceração de 6 a 10 dias, a temperatura controlada de 25°C. Após a fermentação malolática, o vinho estagia de 6 a 12 meses em depósitos de inox antes de ser engarrafado.



Aspeto límpido, cor granada com nuances violáceas.



Aroma fino, jovem, frutado com predominância de frutos vermelhos maduros.



Sabor macio, fresco com alguma adstringência confirmando o carácter frutado a frutos silvestres e frutos vermelhos, persistentes no final da prova.



Teor Alcoólico: 13,5% Vol - Acidez Total: 5,50 g/L - pH: 3,50
SO2 Total: <100 mg/L - Contém sulfitos



Caixas de 6 garrafas x 0,75 L / 130 caixas por palete.
Caixas de 12 garrafas x 0,375 L / 126 caixas por palete.
Caixas de 12 garrafas x 0,187 L / 216 caixas por palete



Adega de Borba Tinto 0,75 L	5602154602489
Adega de Borba Tinto Cx 6 x 0,75 L	65602154602481
Adega de Borba Tinto 0,375 L	5602154602182
Adega de Borba Tinto Cx 12 x 0,375 L	75602154602181
Adega de Borba Tinto 0,187L	5602154602052
Adega de Borba Tinto Cx 12 x 0,187L	75602154602051



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



WINEinMODERATION.com
Art de Vivre

Version/Edition 01 - Date: 13/04/2023