

# ADEGA DE BORBA

RESERVA

BRANCO 2023



Borba  
Alentejo  
Portugal



D.O.C. Alentejo



Xisto e  
Argilo-calcários



Óscar  
Gato



- Arinto  
- Alvarinho  
- Verdelho



- Estágio de  
9 meses em  
barrica



- Peixes assados  
- Marisco grelhado



Consumir a  
10-12°C em copo  
'tipo Montrachet'



Consumir de  
imediatu ou  
guardar até  
5-6 anos



As castas brancas recentemente introduzidas nos encepamentos da região Alentejo, demonstram neste vinho as suas características enológicas para produção de vinho de qualidade na região de Borba. As uvas provenientes de vinhas com produtividade moderada permitem obter um vinho fresco, equilibrado e com estrutura. A vindima executou-se manualmente e na parte da manhã para que a temperatura da uva à entrada na adega seja óptima. As uvas foram transportadas em pequenas quantidades.

Após o esmagamento e desengace total das uvas, procedeu-se a uma ligeira maceração pelicular seguida de prensagem, decantação pelo sistema de frio durante 24 horas e fermentação alcoólica, 30% do vinho em barrica de carvalho francês e americano, com rigoroso controlo de temperatura a 15°C. Após estágio, estabilização e ligeira filtração, seguiu-se o engarrafamento.



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



Aspecto cristalino, cor citrina, a limão.



Aroma cheio, intenso a frutos tropicais maduros e baunilha.



Sabor aveludado, com estrutura e frescura, frutos citrinos e ligeiro mel especiado a predominar. Vinho harmonioso, longo e de grande equilíbrio.



Teor Alcoólico: 13%Vol. - Acidez Total: 6,30 g/L - pH: 3.25  
SO2 Total: < 140 mg/L - Contém sulfitos



Caixa de Madeira 3 garrafas x 0,75L  
Caixa de 6 garrafas x 0,75L / 85 caixas por paleta



Adega de Borba Reserva Branco 0,75L 5602154001411  
Adega de Borba Reserva Branco Cx 3 x 0,75L 35602154001412  
Adega de Borba Reserva Branco Cx 6 x 0,75L 65602154001499



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: 05/03/2025