

ADEGA DE BORBA

Vinhas do Mármore BRANCO 2024

Borba Alentejo Portugal

D.O.C. Alentejo

Calcários

Óscar Gato

- Arinto
- Roupeiro
- Rabo de Ovelha

- Peixe
- Marisco
- Saladas
- Pratos asiáticos

Consumir a 8-10°C

Consumir já ou guardar até 2-3 anos

Vinho produzido a partir das vinhas em solos vermelhos com subsolo de mármore. As uvas são vindimadas no início de agosto, de acordo com a evolução da maturação em cada vinha e sempre da parte da manhã, de forma a manter o mais possível a frescura das mesmas. Na Adega, após o desengace e esmagamento da uva, procede-se ao esgotamento do mosto e à prensagem, salvaguardando as características qualitativas e varietais do mosto. O mosto lágrima (mosto que escorre sem prensagem) clarifica durante 18 a 24 horas e fermenta a uma temperatura constante de 18°C, ao longo de 14 dias. Decorrido um período durante o qual o vinho estabiliza por processos físicos, efetua-se o seu engarrafamento após o inverno.

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

Cor citrina bem definida.

Boa intensidade aromática conjugando frutos cítricos e tropicais.

Sabor macio, fresco com predominância do sabor a frutos cítricos e leves notas tropicais.

Teor Alcoólico: 12,5% Vol. - Acidez Total: 6,10 g/L - pH: 3,20
SO2 Total: <140 mg/L - Contém sulfitos

Caixas de 6 garrafas x 0,75 L / 105 caixas por palete.

Adega de Borba Vinhas do Mármore Branco 0,75 L	5602154601406
Adega de Borba Vinhas do Mármore Branco Cx 6 x 0,75 L	65602154601408

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

Consumo de Vinho com Moderação

18+

WINEinMODERATION.com
Art de Vivre

Versão/Edição 01 - Data: 20/03/2025