ADEGA DE BORBA

Vinhas do Mármore TINTO 2024

PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL
Certificado nº 013



Borba
Alentejo
Portugal

D.O.C. Alentejo

Calcários

Óscar Gato
Ricardo Silva

Aragonez
Trincadeira
Alicante Bouschet

Carne
Bacalhau no forno
Queijos
Enchidos
Tradicionais

Consumir a
16-17ºC

Consumir já ou
guardar
até 2-3 anos

Vinho produzido a partir das vinhas em solos vermelhos com subsolo de mármore. Durante os meses de Agosto e Setembro ocorre a vindima. As uvas após controlo de maturação, são vindimadas, rececionadas na Adega, desengaçadas e esmagadas, dando início ao processo de fermentação alcoólica a temperatura controlada de 24ºC, num período de 7 dias, com recurso à remontagem de modo a otimizar a extração de cor, aromas e sabores. No Outono ocorre a fermentação malolática, fundamental para a suavidade e macieza dos vinhos. O vinho estabiliza no Inverno por processos físicos em depósitos de inox. Antes do engarrafamento é filtrado.

Cor granada com nuances violáceas.

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

Sabor macio, fresco e elegante, confirmando o carácter frutado a frutos silvestres maduros.

Teor Alcoólico: 14% 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 / 105 caixas por palete.

Adega de Borba Vinhas do Mármore Tinto 0,75 L	5602154602472
Adega de Borba Vinhas do Mármore Tinto Cx 6 x 0,75 L	65602154602474

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

Version/Edition 01 - Date: 04/11/2026