



# Alforge

BRANCO 2024



Borba  
Alentejo  
Portugal



Regional  
Alentejano



Argilo-calcários  
e xistosos



Óscar Gato  
Ricardo Silva



Roupeiro  
Arinto  
Fernão Pires



Peixe  
Marisco



Consumir  
a 10-13°C



Consumir  
jovem  
dentro de 1-2  
anos



A vindima inicia-se em agosto, durante a noite com máquina e preferencialmente da parte da manhã com vindima manual. À receção na Adega, as uvas são imediatamente desengaçadas, separadas do mosto obtido e prensadas. A decantação (separação do mosto das películas) decorre após 24 horas preservando toda a frescura e as características varietais do fruto. Inicia-se de seguida a fermentação a uma temperatura controlada de 18°C. Decorrido o período mínimo de 4 meses, durante o qual o vinho estabiliza por processos físicos em depósitos de inox, o vinho é filtrado e engarrafado.



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



Cor citrina.



Boa intensidade aromática a frutos tropicais.



Vinho com frescura, frutado tropical a persistir.



Teor Alcoólico: 13% Vol - Acidez Total: 5,70 g/L - pH: 3,25  
SO2 Total: <160 mg/L - Contém sulfitos



Caixa de 12 garrafas x 0,375 L / 126 caixas por palete  
Caixa de 6 garrafas x 0,75 L / 130 caixas por palete.  
Bag-in-box 5 L / 32 Bag-in-box por palete.  
Bag-in-box 10 L / 72 Bag-in-box por palete



Alforge Branco 0,375 L	5602154451155
Alforge Branco Cx de 12 x 0,375 L	75602154451154
Alforge Branco 0,75 L	5602154451414
Alforge Branco Cx de 6 x 0,75 L	65602154451416
Alforge Branco Bag-in-box 5 L	5602154001374
Alforge Branco Bag-in-box 10 L	5602154451933



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: 12/03/2026