

# barbano

TINTO 2021



Borba  
Alentejo  
Portugal



D.O.C. Alentejo



Argilo-calcários  
e xistosos



Óscar  
Gato



- Aragonéz  
- Cabernet Sauvignon



Estágio  
de 3 meses  
em barrica



- Peixes gordos  
assados  
- Carnes vermelhas  
grelhadas  
- Queijo de pasta mole



Consumir a  
18-20°C



Consumir de  
imediate ou  
deixá-lo estagiar  
até 3-4 anos



Das melhores parcelas dos viticultores associados certificadas para a produção de vinho D.O.C. Alentejo – sub-região de Borba -, as uvas seguiram um controlo rigoroso da evolução de maturação directamente nas vinhas para a selecção final. Imediatamente após a sua chegada à Adega, iniciam-se o desengace e esmagamento da uva, seguidos do processo de fermentação alcoólica acompanhada de maceração – 6 a 10 dias – sob temperatura controlada de 25 a 28°C.

Após conclusão da fermentação maloláctica, o vinho estagiou 12 meses em depósitos de inox, e para afinamento das suas características finais cerca de 3 meses com madeira de carvalho antes do engarrafamento.



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



Um aspecto Visual límpido, cor granada com nuances violáceas.



Aroma de boa intensidade a frutos vermelhos maduros e ligeira especiaria.



Sabor macio com equilíbrio na adstringência/acidez, de taninos suaves, frutados e condimentados, persistindo encorpado.



Teor Alcoólico: 14% Vol - Acidez Total: 5,40 g/L - pH: 3.55  
SO2 Total: <120 mg/L - Contém sulfitos



Bag-in-box 3L / 50 Bag-in-box por palete



Borbano Tinto Bag-in-box 3L

5602154612778



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. do Vinho

Versão/Edição 01 - Data: 28/09/2023