

CASTELO — D — BORBA *Reserva* BRANCO 2022



Borba
Alentejo
Portugal



D.O.C. Alentejo



Argilo-calcários
e xistosos



Óscar
Gato



- Antão Vaz
- Arinto
- Roupeiro
- Viognier



Estágio de
4 meses em
barrica



- Pratos de Peixe e
Mariscos cozinhados
- Pratos de carne
grelhada



Consumir a
12-14°C



Consumir já
ou guardar
3-4 anos



Uvas provenientes de vinhas selecionadas para um vinho com designativo Reserva, seguem um rigoroso controlo de maturação para determinação da altura ótima de vindima manual. Na Adega, segue-se ao processo de desengace total e uma clarificação a baixa temperatura durante 18 a 24 horas. Inicia-se então a fermentação alcoólica a 15°C, seguida por um estágio ligeiro e parcial em barricas de carvalho francês e americano com "batónnage sur lies". As castas foram acompanhadas separadamente durante o estágio e posteriormente elaborado e afinado o lote final.



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



Cor esverdeada a dourada.



Aroma intenso, frutado, de carácter elegante sugerindo notas de frutos tropicais, ligeira baunilha.



Vinho com estrutura, harmonioso e equilibrado ao sabor, refrescante pela acidez e de persistência a frutos cítricos e tropicais no longo final.



Teor Alcoólico: 13% Vol. - Acidez Total: 5,80 g/L - pH: 3.20
SO2 Total: <160 mg/L - Contém sulfitos



Caixa de 6 garrafas x 0,75 L / 85 caixas por palete.



Castelo de Borba Reserva Branco 0,75 L 5602154681484
Castelo de Borba Reserva Branco Cx de 6 x 0,75 L 65602154681486



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: 17/07/2023