

CONVENTO DA VILA TINTO 2023



Borba
Alentejo
Portugal



Regional
Alentejano



Argilo-calcários
e xistosos



Óscar
Gato



- Trincadeira
- Aragonez
- Castelão
- Touriga Franca



- Carne
ou queijo



Consumir a
16-18°C



Consumir já ou
guardar
até 2-3 anos



No início de agosto ocorre a vindima. As uvas são desengaçadas e esmagadas. Inicia-se então o processo de fermentação alcoólica a temperatura controlada de 25°C. Durante este período, a maceração decorre durante 7 dias com recurso à remontagem de modo a otimizar a extração de cor, aromas e sabores. A seguir ocorre a fermentação malolática, fundamental para a suavidade e macieza dos vinhos. Decorrido o período de tempo durante o qual o vinho estabiliza por processos físicos em depósitos de inox, o vinho é filtrado antes do engarrafamento, que se inicia na primavera seguinte.



Aspetto límpido, cor rubi definido.



Aroma de frutos silvestres e frutos vermelhos.



Sabor frutado com agradáveis notas de morango e frutado maduro.



Teor Alcoólico: 13,5% Vol. - Acidez Total: 5,50 g/L - pH: 3,55
SO2 Total: <120 mg/L - Contém sulfitos



Caixas de 6 garrafas x 0,75 L / 130 caixas por palete.
Caixas de 12 garrafas x 0,375 L / 126 caixas por palete.
Caixas de 6 garrafas x 1 L / 95 caixas por palete.



Convento da Vila Tinto 0,75 L	5602154102484
Convento da Vila Tinto 0,375 L	5602154102187
Convento da Vila Tinto 1 L	5602154102583
Convento da Vila Tinto Cx 6 x 0,75 L	65602154102486
Convento da Vila Tinto Cx 6 x 1 L	65602154102585
Convento da Vila Tinto Cx 12 x 0,375 L	85602154102183



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 de Vivre

Versão/Edição 01 - Data: 12/05/2025