

PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL
Certificado nº 013

Galitos ROSÉ 2025

Borba
Alentejo
Portugal

Regional
Alentejano

Argilo-calcários
e xistosos

Óscar Gato
Ricardo Silva

Castelão
Aragonez
Trincadeira

Saladas
Pizas
Mariscos
Carnes brancas
grelhadas

Consumir
a 9-10ºC

Consumir já
ou guardar
até 2-3 anos

Elaborado a partir de uvas selecionadas nas vastas planícies argilo-calcárias e xistosas de Borba. Recorrendo a vindima manual, foram vinificadas uvas das castas Aragonez, Castelão e Trincadeira. Após a chegada à Adega, as uvas foram desengaçadas e esmagadas, seguindo-se uma maceração pelicular de 12 horas. O processo de fermentação decorreu em cubas de inox com temperatura controlada a 15ºC. Após o período de tempo durante o qual o vinho estabilizou por processos físicos em depósitos de inox, o vinho foi filtrado e posteriormente engarrafado.

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

Cor salmão com nuance rosada.

Aroma com boa intensidade a frutos silvestres.

Sabor equilibrado, jovem e de excelente frescura e persistência frutada.

Teor Alcoólico: 12,5% Vol. - Acidez Total: 5,80 g/L - pH: 3,20
SO2 Total: <140 mg/L - Contém sulfitos

Caixa de 6 garrafas x 0,75 L / 130 caixas por palete.
Bag-in-box 3 L / 60 Bag-in-box por palete.

Galitos Rosé 0,75 L	5602154153493
Galitos Rosé Cx de 6 x 0,75 L	65602154153495
Galitos Rosé Bag-in-box 3 L	5602154153790

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

Versão/Edição 02 - Date: 15/06/2026