



NonSense

'O ARINTO LARANJA' 2024



Borba  
Alentejo  
Portugal



Regional  
Alentejano



Argilo-calcários  
e xistos



Óscar Gato  
Ricardo Silva



Arinto



Cozinha mediterrânica  
Carnes brancas  
Peixes gordos no forno  
Queijos intensos  
Pratos asiáticos



Consumir a  
10-12°C



Consumir já  
ou guardar  
até 3 anos



Este branco de "curtimento" resulta da fermentação com as películas (maceração pelicular) em cuba de inox de uvas da casta Arinto. Após desengace e leve esmagamento, o mosto fermentou juntamente com as películas, com leves macerações diárias durante 15 dias a uma temperatura de 20°C. Após este tempo, procedeu-se a uma ligeira prensagem, seguindo-se 8 meses de estágio sobre as borras finas em depósito de cimento.



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



Cor alaranjada.



Aroma a fruta cítrica desidratada, damasco seco, casca de laranja e leve nota a mel.



Boca com boa textura, acidez refrescante e final ligeiramente salino.



Teor Alcoólico: 11% Vol. - Acidez Total: 5,30 g/L - pH: 3,36  
SO2 Total: <75 mg/L - Contém sulfitos



Caixas de 3 garrafas x 0,75 L / 80 caixas por palete.



NonSense 0,75 L  
NonSense Cx de 3 x 0,75 L

5602154361447  
35602154361448



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: 11/03/2026