



  
**ADEGA  
DE BORBA**  
Established 1955  
[www.adegaborba.pt](http://www.adegaborba.pt)

# ROSSIO de Cima

BRANCO 2023



Borba  
Alentejo  
Portugal



Regional  
Alentejano



Argilo-calcários  
e xistosos



Óscar  
Gato



- Rabo de Ovelha  
- Roupeiro  
- Tamarez



- Peixe  
- Marisco



Consumir a  
10-13°C



Consumir já  
ou guardar  
até 2-3 anos



A vindima inicia-se no final de agosto, durante a noite com máquina de vindimar e preferencialmente da parte da manhã com vindima manual. À chegada à Adega, as uvas são imediatamente desengaçadas, separadas do mosto e prensadas. O processo de decantação (separação do mosto das películas) realiza-se a uma temperatura de 10°C, preservando assim toda a frescura do fruto. Inicia-se, de seguida, a fermentação a uma temperatura controlada de 18°C.

Depois de um período mínimo de quatro meses, durante o qual o vinho estabiliza por processos físicos em depósitos de inox, o vinho é filtrado e engarrafado.



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



Cor citrina.



Aroma frutado.



Sabor macio, equilibrado, denotando sabores a fruto tropical maduro com uma frescura persistente no final de prova.



Teor Alcoólico: 13% Vol. - Acidez Total: 5,80 g/L - pH: 3,40  
SO2 Total: <140 mg/L - Contém Sulfitos



Caixa de 6 garrafas x 0,75 L / 130 caixas por palete.



Rossio de Cima Branco 0,75 L  
Rossio de Cima Branco Cx de 6 x 0,75 L

5602154381445  
65602154381447

#### 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: 19/09/2024