



ROSSIO de Cima

TINTO 2022



Borba
Alentejo
Portugal



Regional
Alentejano



Argilo-calcários
e xistosos



Óscar
Gato



- Aragonez
- Castelão
- Trincadeira



- Grelhados
- Carnes Assadas



Consumir
a 16-18°C



Consumir já ou
guardar até
2-3 anos



Elaborado a partir de uvas selecionadas nas vastas planícies argilo-calcárias e xistosas de Borba. À chegada à Adega, as uvas são desengaçadas, esmagadas e encaminhadas para cubas de inox para fermentação alcoólica a temperatura controlada de 25°C. Durante este período, a maceração decorre durante sete dias com recurso à remontagem de modo a otimizar a extração de cor, aromas e sabores. Inicia-se a seguir 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 a partir da primavera seguinte.



Cor rubi definido.



Aroma a vinho jovem, com frutos vermelhos.



Sabor frutado com agradáveis notas de morango, provenientes da casta Castelão, conjugado com uma ligeira frescura oferecida pela casta Trincadeira.



Teor Alcoólico: 13,5% Vol. - Acidez Total: 5,30 g/L - pH: 3,60
SO2 Total: <120 mg/L - Contém Sulfitos



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



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

5602154382442
65602154382444



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: 06/02/2025