

<http://www.jportugalramos.com/pt/home.htm>



MARQUÊS DE BORBA TINTO, 2007

Classificação: DOC Alentejo

Castas: Trincadeira, Syrah, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Merlot.

Tipo de solo: Argilo-calcários, xistosos.

Vindima: Manual em caixas de 15 kg.

Vinificação: A fermentação decorre em cubas de inox com curtimenta completa.

Estágio: Em meias pipas de carvalho de segundo ano.

Álcool: 13,5% Vol.

Acidez total: 5,2 g/l

Açúcares redutores: < 4 g/l

Notas de prova:

Boa concentração aromática. Intenso de fruta, aromas de amoras, cassis e compotas. Taninos suaves. Bom equilíbrio entre fruta, acidez e taninos.

http://www.revistadevinhos.iol.pt/prova800-marques_de_borba-2007-tinto

Marquês de Borba

Produtor	J. PORTUGAL RAMOS
Região	Alentejo
Tipo	tinto
Ano	2007
Preço	€5,90
Nota	16,0 valores

O aroma muito jovem indicia a colheita recente, mas está já muito harmonioso, cheio de fruta, lembrando bagas silvestres, ameixa, cassis, especiarias. Muito concentrado e fresco na boca, com a juventude muito bem domada, sumarento, com bela e fresca acidez, é um tinto muito atractivo, guloso, talvez o melhor Marquês de Borba de sempre.

*French Rack de carneiro, pirão de molho de carneiro, maionese de batatas e arroz.
Almoço em 03 de outubro de 2009.*