



 **ADEGA DE BORBA**
www.adegaborda.pt

Adega de BORBA BRANCO 2013



Borba
Alentejo
Portugal



D.O.C. Alentejo



Argilo-calcários
e xistosos



Óscar
Gato



- Antão Vaz
- Arinto
- Roupeiro



- Marisco
- Peixes frescos
grelhados
- Carnes brancas ou
como aperitivo



Consumir a
8-10°C



Consumir já
ou guardar
até 2-3 anos



As uvas são vindimadas a partir do final de agosto, de acordo com a evolução da maturação em cada vinha e sempre da parte da manhã, de forma a manter o mais possível a frescura das mesmas. Na Adega, após o desengace e esmagamento da uva, procede-se ao esgotamento do mosto e à prensagem, salvaguardando as características qualitativas e varietais do mosto. O mosto lágrima (mosto que escorre sem prensagem) clarifica durante 18 a 24 horas e fermenta a uma temperatura constante de 18°C, ao longo de 14 dias. Decorrido um período durante o qual o vinho estabiliza por processos físicos, efetua-se o seu engarrafamento após o inverno.



Aspetto límpido, cor citrina bem definida.



Boa intensidade aromática conjugando frutos tropicais e citrinos.



Sabor macio, fresco com predominância do sabor a lima, com final persistente a frutos citrinos.



Teor Alcoólico: 13% Vol - Acidez Total: 5,80 g/L - pH: 3,20
SO2 Total: <160 mg/L



Caixas de 6 garrafas x 0,75 L / 130 caixas por palete.
Caixas de 12 garrafas x 0,375 L / 126 caixas por palete.



Adega de Borba Branco 0,75 L	5602154601499
Adega de Borba Branco Cx 6 x 0,75 L	65602154601491
Adega de Borba Branco 0,375 L	5602154601192
Adega de Borba Branco Cx 12 x 0,375 L	75602154601191

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 – 18°C) e de humidade relativa (50 – 80%).

*Prova da safra 2012 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (2º dia)*