



 **ADEGA DE BORBA**
www.adegaborba.pt

CONVENTO da VILA TINTO 2012



Borba
Alentejo
Portugal



Regional
Alentejano



Argilo-calcários
e xistosos



Óscar
Gato



- Trincadeira
- Aragonez
- Castelão
- Touriga Franca



- Carne
ou queijo



Consumir a
16-18°C



Consumir já ou
guardar
até 2-3 anos



No início de setembro, ocorre a vindima. As uvas são desengaçadas e esmagadas. Inicia-se então o processo de fermentação alcoólica a temperatura controlada de 25°C. Durante este período, a maceração decorre durante 7 dias com recurso à remontagem de modo a otimizar a extração de cor, aromas e sabores. A seguir ocorre 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 na primavera seguinte.



Aspetto límpido, cor rubi definido.



Aroma de frutos vermelhos com ligeiro herbáceo, típico da casta Trincadeira.



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



Teor Alcoólico: 13% Vol - Acidez Total: 5,50 g/L - pH: 3,50
SO2 Total: <100 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.



Convento da Vila Tinto 750 ml	5602154102484
Convento da Vila Tinto 375 ml	5602154102187
Convento da Vila Tinto 1 L	5602154102583
Convento da Vila Tinto Cx 6 x 750 ml	65602154102486
Convento da Vila Tinto Cx 6 x 1 L	65602154102585
Convento da Vila Tinto Cx 12 x 375 ml	85602154102183

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%).

Jantar da Confraria SEAC em 25/05/2014 na casa Helena & Geraldo.