



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

# MONTES CLAROS

GARRAFEIRA 2009



Borba  
Alentejo  
Portugal



D.O.C. Alentejo



Xistos



Oscar  
Gato



- Aragonez  
- Trincadeira  
- Tinta Caiada



Estágio de  
12 meses em  
barrica



- Vitela  
- Borrego  
- Caça  
- Doces conventuais



Consumir a  
16-17°C



Consumir já  
ou guardar  
até 10 anos



O Montes Claros, com designativo "Garrafeira", foi elaborado a partir de uma seleção prévia de vinhas velhas instaladas em solos de xisto, com controlo rigoroso da produtividade de uva e acompanhamento da evolução da maturação em cada casta e talhão específico. Este processo envolveu extremo cuidado na produção de uvas de qualidade extra. Na chegada à Adega as uvas foram esmagadas suavemente com desengace total, ao qual se seguiu o processo de fermentação alcoólica em lagar de inox, com pisa mecânica moderada, terminando em maceração durante 10 dias, sob controlo de temperatura a 24°C. A fermentação malolática ocorreu em barricas de 1.ª utilização de carvalho francês, americano e castanho, ao qual se seguiu um estágio de 12 meses nas mesmas barricas. Após ligeira filtração, ocorreu o engarramento e um estágio final em cave de 30 meses em garrafa.



Aspetto límpido e cor granada com profundidade.



Boa intensidade aromática, com destaque nas notas de frutos vermelhos em compota, café, chocolate e especiarias.



Sabor macio, com frescura frutada, excelente estrutura, ligeira adstringência especiada e tostada, com taninos silvestres, mas suaves e encorpados. Final gordo muito prolongado, com equilíbrio, elegância e persistência.



Teor Alcoólico: 14,5% Vol. - Acidez Total: 5,85 g/L - pH: 3,55  
SO2 Total: < 100 mg/L



Caixa de 6 garrafas x 0,75 L / 125 caixas por palete.



Montes Claros Garrafeira Tinto 0,75 L  
Montes Claros Garrafeira Tinto Cx de 6 x 0,75 L

5602154802469  
65602154802461

#### 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 2009. VI ExpoVinhos Curitiba, 26/07/2014, Restaurante Maggiore.