

ADEGA COOP.  DE BORBA
• Desde 1955 •

CONVENTO DA VILA

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Região

Borba – Alentejo - Portugal

Classificação

Regional Alentejano

Tipo

Tinto

Colheita

2008

Castas

Trincadeira

Aragonez

Castelão

Solos

Argilo-calcários e xistosos

Vinificação:

No início de Setembro, recorrendo a vindima mecânica e manual, inicia-se a colheita das uvas nas vinhas instaladas em solos argilo-calcários e xistosos da região. À chegada à Adega, 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 maloláctica, 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.

Notas de Prova

Aspecto límpido, cor rubi definido. Aroma 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.

Como servir

Temperatura de 16-18°C. Em acompanhamento de carne assada ou grelhada. Este vinho deverá ser consumido jovem dentro de 2-3 anos.

Análise

Teor Alcoólico: 12.5%Vol

Acidez Total: 5.50 g/l

PH: 3.50

SO2 Total: < 100 mg/l

Acondicionamento

Caixas de 12 garrafas x 1,00 L Caixas de 6 ou 12 garrafas x 0,75L Caixa de 20 garrafas x 0,375 L.



Adega Cooperativa de Borba, C.R.L.
Largo Gago Coutinho e Sacadura
Cabral, 25 Ap.20 7151-913 Borba
T +351 268 891 660
Fax +351 268 891 664
geral@adegaborba.pt
www.adegaborba.pt

Sequência de foundue. Jantar no "Alpine la Table" em Gramado/RS, 17 de maio de 2010.