



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

# MONTES CLAROS

COLHEITA TINTO 2012



Borba  
Alentejo  
Portugal



D.O.C. Alentejo



Argilo-calcários  
e xistosos



Óscar  
Gato



- Aragonez  
- Syrah  
- Touriga Nacional



- Peixes gordos assados  
- Carnes vermelhas  
grelhadas  
- Queijo de pasta mole



Consumir a  
15-17°C



Consumir já  
ou guardar  
até 3-4 anos



Das melhores parcelas, de vinhas certificadas para a produção de vinho D.O.C. Alentejo – sub-região de Borba –, as uvas seguiram um rigoroso controlo de maturação. Imediatamente após a chegada à Adega, inicia-se o desengace e esmagamento da uva, seguidos do processo de fermentação alcoólica acompanhada de maceração – 6 a 10 dias – sob temperatura controlada de 25 a 28°C. Após conclusão da fermentação malolática, o vinho estagiou 12 meses em depósitos de inox e, para afinamento das suas características finais, cerca de 3 meses em madeira de carvalho francês e americano antes do engarrafamento.



Cor granada com nuances violáceas.



Aroma intenso a frutos vermelhos maduros e ligeira especiaria.



Na boca o sabor é macio e equilibrado, taninos suaves, frutados e condimentados.



Teor Alcoólico: 13,5% Vol. - Acidez Total: 5,40 g/L - pH: 3,60  
SO<sub>2</sub> Total: <100 mg/L



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



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

5602154802483  
65602154802485

#### 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%).

Safra 2012. Jantar em 16/10/2015.