




ADEGA DE BORBA
 www.adegaborba.pt

ADEGA DE BORBA

GRANDE RESERVA GOLD TINTO 2011



Borba
Alentejo
Portugal



D.O.C. Alentejo



Xisto



Óscar
Gato



- Trincadeira
- Alicante Bouschet



- Estágio de
18 meses
de barrica e
tonel



- Porco preto
- Vitela alentejana
- Caça de pelo



Consumir a
15-17°C



Consumir de
imediate ou
guardar até
15 anos



A excelente qualidade das uvas da vindima de 2011, permitiu à Adega de Borba, pela terceira vez, produzir uma edição limitada do vinho "Rótulo de Cortiça" com o designativo Grande Reserva. Este vinho foi elaborado a partir de uvas das vinhas mais antigas da região de Borba, com duas das castas mais emblemáticas e representativas da região, a Trincadeira e o Alicante Bouschet, instaladas em solos de xisto.

Vindima manual, uvas desengaçadas e fermentadas com controlo térmico em lagar de inox de pequeno volume com pisa mecânica moderada. Fermentação maloláctica em barricas novas seleccionadas de carvalho francês em ambiente climatizado, ao qual se seguiu um estágio em tonel novo para integração vinho-madeira, de 18 meses. Após uma filtração suave, o vinho foi engarrafado e descansou para afinamento durante 12 meses em cave.



Cor granada com nuance vermelha.



Boa intensidade aromática, com destaque a frutos do bosque, chocolate, tabaco e tosta.



Sabor macio, com frescura, textura de taninos fortes e untuosos a frutos do bosque e especiarias. Final sedoso, prolongado e persistente de grande elegância.



Teor Alcoólico: 14,5%Vol. - Acidez Total: 5,80 g/L - pH: 3,50
SO2 Total: < 140 mg/L



Caixa de Madeira 6 garrafas x 0,75L



Adega de Borba Reserva Gold Tinto 0,75L 5602154002470
Adega de Borba Reserva Gold Tinto Cx 6 x 0,75L 65602154002472

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%).

Safra 2011. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.