



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

Adega de BORBA *Garrafeira*

TINTO 2009



Borba
Alentejo
Portugal



D.O.C. Alentejo



Xisto e
Argilo-calcário



Óscar
Gato



- Trincadeira
- Aragonez
- Alicante Bouschet



Estágio de 12
meses em Barrica



- Borrego assado
no forno
- Ensopado
de borrego
- Caça de pelo.



Consumir a
16-17°C



Consumir já ou
guardar até 10
anos



A colheita de 2009 revelou características ótimas para a produção deste Adega de Borba Garrafeira, o qual foi elaborado a partir das vinhas mais antigas da região, instaladas em solos de xisto, com um controlo rigoroso da produtividade de uva e acompanhamento da evolução da maturação em cada casta e talhão específico. Na 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. O vinho estagiou 12 meses em barricas de carvalho francês e americano. Após ligeira filtração, ocorreu o engarrafamento e um estágio final em cave de 30 meses em garrafa.



Cor granada profunda.



Boa intensidade aromática a frutos pretos muito maduros, cacau e frutos secos tostados



Um sabor macio com taninos sedosos de fruta passa e baga silvestre, encorpado mas com frescura final a persistir longamente.



Teor Alcoólico: 14,5% Vol - Acidez Total: 5,90 g/L - pH: 3,50
SO₂ Total: <140 mg/L



Caixas de 6 garrafas x 0,75 L / 64 caixas por palete.



Adega de Borba Garrafeira Tinto 0,75 L 5602154002838
Adega de Borba Garrafeira Tinto Cx de 6 x 0,75 L 65602154002830

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 2009. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.