



ADEGA DE BORBA

www.adegaborba.pt

# ADEGA DE BORBA

RESERVA

BRANCO 2013

Borba  
Alentejo  
Portugal

D.O.C. Alentejo

Xisto e  
Argilo-calcáriosÓscar  
Gato- Arinto  
- Verdelho  
- Alvarinho- Estágio de  
9 meses em  
barrica- Peixes assados  
- Marisco grelhadoConsumir a  
10-12°C em copo  
'tipo Montrachet'Consumir de  
imediate ou  
guardar até  
5-6 anos

As castas brancas recentemente introduzidas nos encepamentos da região Alentejo, demonstram neste vinho as suas características enológicas para produção de vinho de qualidade na região de Borba. As uvas provenientes de vinhas com produtividade moderada permitem obter um vinho fresco, equilibrado e com estrutura. A vindima executou-se manualmente e na parte da manhã para que a temperatura da uva à entrada na adega seja ótima. As uvas foram transportadas em pequenas quantidades.

Após o esmagamento e desengace total das uvas, procedeu-se a uma ligeira maceração pelicular seguida de prensagem, decantação pelo sistema de frio durante 24 horas e fermentação alcoólica, 30% do vinho em barrica de carvalho francês e americano, com rigoroso controlo de temperatura a 15°C. Após estágio, estabilização e ligeira filtração, seguiu-se o engarrafamento.



Aspecto cristalino, cor citrina, a limão.



Aroma cheio, intenso a frutos tropicais maduros e baunilha.



Sabor aveludado, com estrutura e frescura, frutos citrinos e ligeiro mel especiado a predominar. Vinho harmonioso, longo e de grande equilíbrio.

Teor Alcoólico: 13%Vol. - Acidez Total: 6,30 g/L - pH: 3.25  
SO2 Total: < 140 mg/L

Caixa de Madeira 3 garrafas x 0,75L

Adega de Borba Reserva Branco 0,75L  
Adega de Borba Reserva Branco Cx 3 x 0,75L5602154001411  
35602154001412

#### 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 2013. Passeio Adega Alentejana - Curitiba em 01/05/2016.