




**ADEGA DE BORBA**  
[www.adegaborba.pt](http://www.adegaborba.pt)

## Adegade BORBA BRANCO 2015



Borba  
Alentejo  
Portugal



D.O.C. Alentejo



Argilo-calcários  
e xistosos



Óscar  
Gato



- Roupeiro  
- Arinto  
- Antão Vaz



- Marisco  
- Peixes frescos  
grelhados  
- Carnes brancas ou  
como aperitivo



Consumir a  
8-10°C



Consumir já  
ou guardar  
até 2-3 anos



As uvas são vindimadas a partir do final de agosto, de acordo com a evolução da maturação em cada vinha e sempre da parte da manhã, de forma a manter o mais possível a frescura das mesmas. Na Adegade, após o desengace e esmagamento da uva, procede-se ao esgotamento do mosto e à prensagem, salvaguardando as características qualitativas e varietais do mosto. O mosto lágrima (mosto que escorre sem prensagem) clarifica durante 18 a 24 horas e fermenta a uma temperatura constante de 18°C, ao longo de 14 dias. Decorrido um período durante o qual o vinho estabiliza por processos físicos, efetua-se o seu engarrafamento após o inverno.



Aspetto límpido, cor citrina bem definida.



Boa intensidade aromática conjugando frutos tropicais e citrinos.



Sabor macio, fresco com predominância do sabor a lima, com final persistente a frutos citrinos.



Teor Alcoólico: 13% Vol. - Acidez Total: 6,10 g/L - pH: 3,20  
SO<sub>2</sub> Total: <140 mg/L



Caixas de 6 garrafas x 0,75 L / 130 caixas por palete.  
Caixas de 12 garrafas x 0,375 L / 126 caixas por palete.



Adegade Borba Branco 0,75 L	5602154601499
Adegade Borba Branco Cx 6 x 0,75 L	65602154601491
Adegade Borba Branco 0,375 L	5602154601192
Adegade Borba Branco Cx 12 x 0,375 L	75602154601191

### 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 2016. Vinhos do Alentejo em 19/09/2017. Hotel Pestana Curitiba