




ADEGA DE BORBA
www.adegaborba.pt

CONVENTO da VILA BRANCO



Borba
Alentejo
Portugal



Regional
Alentejano



Argilo-calcários
e xistosos



Óscar
Gato



- Roupeiro
- Rabo de Ovelha
- Fernão Pires



- Peixe
- Marisco



Consumir a
10-12°C



- Consumir
jovem
dentro de 1-2
anos



A vindima inicia-se normalmente no final de agosto, durante a noite com máquina e preferencialmente da parte da manhã com vindima manual. À receção na Adega, as uvas são imediatamente desengaçadas, separadas do mosto obtido e prensadas.

A decantação (separação do mosto das películas) decorre após 24 horas preservando toda a frescura e as características varietais do fruto. Inicia-se de seguida a fermentação a uma temperatura controlada de 18°C. Decorrido o período mínimo de 4 meses, durante o qual o vinho estabiliza por processos físicos em depósitos de inox, o vinho é filtrado antes do engarrafamento.



Aspetto límpido, cor citrina com nuance esverdeada.



Boa intensidade aromática sugerindo frutos tropicais e ligeiro floral.



Sabor macio, equilibrado, denotando sabores a fruto tropical maduro com sensação persistente de frescura no final da prova.



Teor Alcoólico: 13% Vol.



Caixas de 6 garrafas x 0,75 L / 130 caixas por palete.
Caixas de 12 garrafas x 0,375 L / 126 caixas por palete.
Caixas de 6 garrafas x 1 L / 95 caixas por palete.



Convento da Vila Branco 0,75 L	5602154101494
Convento da Vila Branco 0,375 L	5602154101197
Convento da Vila Branco 1 L	5602154101593
Convento da Vila Branco Cx 6 x 0,75 L	65602154101496
Convento da Vila Branco Cx 6 x 1 L	65602154101595
Convento da Vila Branco Cx 12 x 0,375 L	75602154101196

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%).