

QUINTAS DE BORBA BRANCO 2022



Borba
Alentejo
Portugal



D.O.C. Alentejo



Argilo-calcários
e xistosos



Óscar
Gato



- Roupeiro
- Arinto
- Verdelho



- Peixes
- Mariscos
- Sushi
- Massas
- Pizzas



Consumir a
8-10°C



Consumir
jovem ou
guardar até 4
anos



Na vinha, as uvas são produzidas exclusivamente em vinhas instaladas nas Propriedades dos Associados, na sub-região de Borba, as quais são auditadas e certificadas em sistema de produção integrada e aprovadas para o plano de sustentabilidade dos vinhos do Alentejo. Uvas vindimadas à mão com uma temperatura matinal mais fresca, o que melhora o controlo na qualidade do mosto e posteriormente na fermentação do vinho.

Na Adega, após desengace e esmagamento da uva, procede-se ao esgotamento do mosto e prensagem suave, salvaguardando a qualidade e as características do mosto. O mosto clarifica durante 18 a 24 horas e posteriormente fermenta a uma temperatura entre 16°C e 18°C, ao longo de 14 dias. O vinho fica sujeito a batonagem das borras finas durante 3 meses e irá estabilizar por processos físicos nos meses seguintes durante o Inverno.



Não contêm ingredientes de origem animal. Apto a dieta vegan.



Cor citrina.



Aroma jovem e intenso a frutos cítricos e frutos tropicais.



Sabor muito fresco, com untuosidade e estrutura em que a mineralidade e os frutos tropicais persistem.



Teor Alcoólico: 12,5% Vol. - Acidez Total: 5,70 g/L - pH: 3,18
SO2 Total: <140 mg/L - Contém sulfitos



Caixas de 6 garrafas x 0,75L / 84 caixas por palete.



Quintas de Borba Branco 0,75 L
Quintas de Borba Branco Cx de 6 x 0,75 L

5602154701465
65602154701467



ADEGA
DE BORBA
Established 1955

www.adegaborba.pt

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%).

Consumo de Vinho com Moderação



WINEinMODERATION.com
Art de Vivre

Versão/Edição 01 - Data: 29/03/2023