

Tapada do Cunha TINTO



Borba Alentejo Portugal



Regional Alentejano



Argilo-calcários e xistosos



Óscar Gato



- Castelão
- Trincadeira
- Aragonez



- Carne de porco frita, assada ou grelhada
- Sardinha assada



Consumir a 16-18°C



Consumir já ou guardar até 2-3 anos



Elaborado a partir de uvas selecionadas nas vastas planícies argilo-calcárias e xistosas de Borba. À chegada à Adega, as uvas são desengaçadas, esmagadas e encaminhadas para cubas de inox para fermentação alcoólica a temperatura controlada de 25°C. Durante este período, a maceração decorre durante sete dias com recurso à remontagem de modo a otimizar a extração de cor, aromas e sabores. Inicia-se a seguir a fermentação malolática, fundamental para a suavidade e macieza dos vinhos. Decorrido o período de tempo durante o qual o vinho estabiliza por processos físicos em depósitos de inox, o vinho é filtrado antes do engarrafamento que se inicia a partir da primavera seguinte.



Aspetto visual límpido, de cor rubi definido.



Aroma a vinho jovem, com frutos silvestres, típico da casta Aragonez.



Sabor frutado com agradáveis notas de morango, provenientes da casta Castelão, conjugado com uma ligeira frescura oferecida pela casta Trincadeira.



Teor Alcoólico: 13,5% Vol. - Acidez Total: 5,30 g/L - pH: 3,60
SO₂ Total: <100 mg/L - Contém sulfitos



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