

ADEGA COOP. DE BORBA

• Desde 1955 •

ADEGA DE BORBA

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Região

Borba – Alentejo - Portugal

Classificação

D.O.C. Alentejo

Tipo

Tinto

Colheita

2008

Castas

Trincadeira

Aragonez

Alicante Bouschet

Solos

Argilo-calcários e xistosos

Vinificação

Nas melhores parcelas de Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet, certificadas para a produção de vinho DOC –ALENTEJO – sub-região de BORBA, e após rigoroso acompanhamento da maturação, decorre a vindima que se prolonga por todo o mês de Setembro. Na Adega, após o desengace e esmagamento da uva, inicia-se o processo de fermentação alcoólica, seguida de maceração, de 6 a 10 dias, a temperatura controlada de 25°C. Após a fermentação maloláctica, o vinho estagia de 6 a 12 meses em depósitos de inox antes de ser engarrafado.

Notas de Prova

Aspecto límpido, cor granada com nuances violáceas. Aroma fino, jovem, frutado com predominância de frutos silvestres. Sabor macio, fresco com alguma adstringência confirmando os frutos silvestres e frutos vermelhos maduros e persistentes no final da prova.

Como servir

Temperatura de 16-18°C. Em acompanhamento de carne ou queijo. Este vinho deverá ser consumido jovem dentro de 2-3 anos.

Análise

Teor Alcoólico: 13%Vol

Acidez Total: 5,50 g/l

PH: 3,45

SO2 Total: < 100 mg/l

Acondicionamento

Caixas de 6 ou 12 garrafas x 0,75L Caixa de 20 garrafas x 0,375 L.



Adega Cooperativa de Borba, C.R.L.
Largo Gago Coutinho e Sacadura
Cabral, 25 Ap.20 7151-913 Borba
T +351 268 891 660
Fax +351 268 891 664
geral@adegaborba.pt
www.adegaborba.pt