



ADEGA DE BORBA APRESENTA A NOVA COLHEITA DO "RÓTULO DE CORTIÇA"
COLHEITA EXCEPCIONAL DO ANO 2008

A Adega de Borba acaba de lançar a nova colheita do vinho Adega de Borba Reserva, conhecido por "Rótulo de Cortiça". De cor rubi definida com nuance vermelha e um aroma fino e elegante sugerindo frutos pretos, compota e chocolate branco este vinho apresenta um sabor macio, com ligeira adstringência, equilibrado, algum frutado fresco, taninos suaves mas estruturados e com elegância no final de prova.

O "Rótulo de Cortiça 2008" é produzido com uvas de castas Trincadeira, Aragonez, Castelão e Alicante Bouschet e é assinado pelo enólogo Óscar Gato.

Apresentado com um teor alcoólico de 13,5%, o "Rótulo de Cortiça 2008" é um DOC Alentejo lançado no mercado após um estágio de 12 meses em barricas de 3º e 4º ano, de carvalho francês, e em tonéis de madeira exótica com envelhecimento posterior de 6 meses em garrafa na cave.

Vocacionado para acompanhar pratos elaborados de carne, como caça e borrego, e doces. Este vinho pode ser consumido de preferência de imediato, mas também poderá ficar a estagiar pelo menos 10 anos.

Cada uma das 150.000 garrafas produzidas tem o preço recomendado de 8€.

