

RÓTULO DE CORTIÇA 2008

A Adega de Borba acaba de lançar a nova colheita (2008) 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, estando à venda por 8 euros. 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.

