



MONTES CLAROS

BRANCO 2020



Borba
Alentejo
Portugal



D.O.C. Alentejo



Argilo-calcários
e xistosos



Óscar
Gato



- Arinto
- Roupeiro
- Antão Vaz
- Alvarinho



- Saladas
- Pizas
- Mariscos
e Peixes
- Carnes brancas
grelhadas



Consumir a
10-12°C



Consumir já
ou guardar
até 3 anos



Após seleção de uvas em vinhas certificadas para a produção de vinho D.O.C. Alentejo – sub-região de Borba; as uvas, seguem um rigoroso controlo na evolução da maturação até à altura ótima de vindima. Imediatamente após a sua chegada à Adega, as uvas foram desengaçadas e esmagadas, seguindo-se uma maceração pelicular de 12 horas, fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 18°C, em que posteriormente se efetua estabilização por frio e filtração. Procedeu-se ao engarrafamento no inverno, de forma a manter o caráter varietal frutado e a juventude do vinho.



Aspeto visual límpido, de cor citrina a limão maduro.



Aroma com intensidade a casta sugerindo frutos amarelos de boa acidez e frutos tropicais.



De sabor equilibrado, com excelente sensação de frescura e juventude, frutos cítricos a predominar com elegância.



Teor Alcoólico: 13,5% Vol. - Acidez Total: 6,00 g/L - pH: 3,20
SO2 Total: <140 mg/L - Contém Sulfitos



Caixas de 6 garrafas x 0,75 L / 130 caixas por palete.
Caixas de 12 garrafas x 0,375 L / 126 caixas por palete.



Montes Claros Branco 0,75 L	5602154801493
Montes Claros Branco Cx de 6 x 0,75 L	65602154801495
Montes Claros Branco 0,375 L	5602154801196
Montes Claros Branco Cx de 12 x 0,375 L	75602154801195



ADEGA
DE BORBA
Established 1955

www.adegaborba.pt

Boas Práticas de Transporte e Armazenagem

Para evitar alterações precoces nas características organoléticas 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%).

Versão/Edição 01 - Data: 15/03/2021