



CONVENTO DA VILA

COLHEITA SELECIONADA BRANCO 2018



Borba
Alentejo
Portugal



Regional
Alentejano



Argilo-calcários
e xistosos



Óscar
Gato



- Antão Vaz
- Arinto
- Viognier



- 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 carácter varietal frutado e a juventude do vinho.



Aspeto visual límpido, cor citrina.



Aroma de boa intensidade sugerindo frutos tropicais e cítricos.



De sabor frutado maduro, persistente e de longa frescura.



Teor Alcoólico: 13% Vol. - Acidez Total: 5,70 g/L - pH: 3,20
SO2 Total: <140 mg/L - Contém sulfitos



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



Convento da Vila Colheita Seleccionada branco
Convento da Vila Colheita Seleccionada
branco Cx de 6 x 0,75 L

5602154111455

65602154111457

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%).