



Também conhecido por Convento das Servas, constituiu desde a sua fundação em 1604 local de clausura de uma imandade de freiras. Integrada no conjunto encontra-se a capela da Ordem Terceira, com os seus típicos mosaicos bicolores em mármore, e cuja edificação foi na altura paga em vinho, o produto mais abundante na região.

**COLHEITA SELECIONADA
2017**



**ADEGA
DE BORBA**
Established 1955

www.adegaborba.pt

CONVENTO DA VILA

COLHEITA SELECIONADA TINTO 2017



Borba
Alentejo
Portugal



Regional
Alentejano



Argilo-calcários
e xistosos



Óscar
Gato



- Alicante Bouschet
- Syrah
- Touriga Nacional



- Peixes gordos assados
- Carnes vermelhas
grelhadas
- Queijo de pasta mole



Consumir a
15-17°C



Consumir já
ou guardar
até 3-4 anos



Das melhores parcelas, de vinhas certificadas para a produção de vinho D.O.C. Alentejo – sub-região de Borba –, as uvas seguiram um rigoroso controlo de maturação. Imediatamente após a chegada à Adega, inicia-se o desengace e esmagamento da uva, seguidos do processo de fermentação alcoólica acompanhada de maceração – 6 a 10 dias – sob temperatura controlada de 25 a 28°C. Após conclusão da fermentação malolática, o vinho estagiou 12 meses em depósitos de inox e, para afinamento das suas características finais, cerca de 3 meses em madeira de carvalho francês e americano antes do engarrafamento.



Cor granada com nuances violáceas.



Aroma intenso a frutos vermelhos maduros.



Na boca o sabor é macio, com taninos frutados e especiarias, com um final longo e persistente.



Teor Alcoólico: 13,5% Vol. - Acidez Total: 5,40 g/L - pH: 3,50
SO2 Total: <100 mg/L - Contém sulfitos



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



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

5602154112445

65602154112447

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%).