

# MONTES CLAROS

TINTO 2018



Borba  
Alentejo  
Portugal



D.O.C. Alentejo



Argilo-calcários  
e xistosos



Óscar  
Gato



- Aragonez  
- 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 e ligeira especiaria.



Na boca o sabor é macio e equilibrado, taninos suaves, frutados e condimentados.



Teor Alcoólico: 14% Vol. - Acidez Total: 5,40 g/L - pH: 3,60  
SO2 Total: <100 mg/L - Contém sulfitos



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



Montes Claros Tinto 0,75 L  
Montes Claros Tinto Cx de 6 x 0,75 L  
Montes Claros Tinto 0,375 L  
Montes Claros Tinto Cx de 12 x 0,375 L

5602154802483  
65602154802485  
5602154802186  
75602154802185



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%).