



ADEGA DE BORBA

ROSÉ 2022



Borba
Alentejo
Portugal



D.O.C. Alentejo



Argilo-calcários
e xistosos



Óscar
Gato



- Aragonez
- Syrah



- Acompanhamento
de marisco
- Peixes frescos grelhados
- Carnes brancas
- Aperitivo



Consumir a
8-10°C



Consumir já
ou guardar
até 2-3 anos



Uvas selecionadas em vinhas certificadas para a produção de vinho D.O.C. Alentejo da sub-região de Borba, foram vindimadas manualmente na parte da manhã, permitindo uma boa temperatura no fruto na chegada à Adega. As uvas foram desengaçadas com ligeiro esmagamento, seguindo-se uma maceração pelicular de 12 horas em cuba de inox a 10°C. Após sangria e prensagem suave, o mosto lágrima foi fermentar em cubas de inox com temperatura controlada a 15°C. Posteriormente fez-se a estabilização por frio e filtração final. Procedeu-se ao engarrafamento de imediato, para preservação do caráter frutado e persistência de frescura no vinho.



Não contém ingredientes de origem animal. Apto a dieta vegan.



Aspecto límpido e uma cor salmão.



Aroma com boa intensidade a groselha e ameixa vermelha.



Sabor equilibrado com juventude, frutado silvestre, de excelente frescura e persistência final agrídoce.



Teor Alcoólico: 12,5% 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.



Adega de Borba Rosé 0,75 L
Adega de Borba Rosé Cx 6 x 0,75 L

5602154603493
65602154603495



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%).

Consumo de Vinho com Moderação



Versão/Edição 01 - Data: 29/03/2023