

MONTES CLAROS

RESERVA BRANCO 2022



Borba
Alentejo
Portugal



D.O.C. Alentejo



Argilo-calcários
e xistosos



Óscar
Gato



- Roupeiro
- Antão Vaz
- Arinto
- Verdelho



Estágio de
4 meses em
barrica



- Pratos de Peixe e
Mariscos cozinhados
- Pratos de carne
grelhada



Consumir a
12-14°C



Consumir já
ou guardar
3-4 anos



Uvas provenientes de vinhas previamente selecionadas seguem um rigoroso controlo de maturação antes da decisão de vindima. Na Adega, segue-se ao processo de desengace total e de ligeira maceração pré-fermentativa, uma clarificação durante 18 a 24 horas. Inicia-se então a fermentação alcoólica a 15°C, seguida por estágio ligeiro e parcial em barricas de carvalho francês com "batonnage sur lies". As castas foram acompanhadas separadamente durante o estágio, sendo o lote final realizado apenas com os melhores vinhos avaliados durante a primavera. O afinamento final é obtido através das garrafas em cave durante 3 meses. Este vinho é estabilizado naturalmente, de modo a preservar toda a sua harmonia e características varietais. Poderá por este motivo criar depósito com o tempo em garrafa, que nada influi na sua qualidade.



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



Aspeto cristalino, cor esverdeada dourada.



Aroma intenso e complexo, de carácter elegante sugerindo notas de frutos tropicais, ananás e ligeira baunilha, com presença subtil de madeira de carvalho francês.



Estruturado, generoso, harmonioso e equilibrado na boca. Paladar macio, refrescante pela acidez e persistente a frutos citrinos e tropicais no longo final.



Teor Alcoólico: 13% Vol. - Acidez Total: 5,80 g/L - pH: 3.20
SO2 Total: <160 mg/L - Contém Sulfitos



Caixa de 6 garrafas x 0,75 L / 85 caixas por palete.



Montes Claros Reserva Branco 0,75 L
Montes Claros Reserva Branco Cx de 6 x 0,75 L

5602154661486
65602154661488



ADEGA
DE BORBA
Established 1955

www.adegaborba.pt

Boas Práticas de Transporte e Armazenagem

Para evitar alterações precoces nas características organolépticas 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: 13/07/2023