



# SENSES PETIT VERDOT 2021



Borba Alentejo Portugal



Regional Alentejano



Argilo-calcários e xisto



Óscar Gato



- Petit Verdot



Estágio de 12 meses em barrica



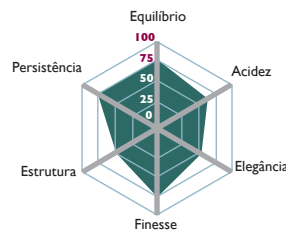
- Carnes vermelhas - Gastronomia regional condimentada



Consumir a 16-17°C



Consumir já ou guardar até 6 anos



Vinho produzido a partir da casta Petit Verdot, uma das castas mais recentes nas vinhas do Alentejo. As uvas foram selecionadas através de rigoroso controlo de maturação. Na adega, após a vindima manual e o cuidadoso transporte, as uvas foram desengaçadas e fermentaram com maceração completa em lagar de inox, com temperatura controlada a 25°C, seguida da fermentação malolática em cubas de inox. Para ganhar maior complexidade e estrutura equilibrada, o vinho estagiou em barrica nova de carvalho americano, português e castanho durante 12 meses.



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



Vinho de cor rubi.



Aroma jovem, intenso a esteva em flor.



Sabor macio mas muito fresco e equilibrado, com notas de frutos pretos do bosque, taninos persistentes a chocolate mentolado.



Teor Alcoólico: 14% Vol. - Acidez Total: 5,60 g/L - pH: 3,50  
SO2 Total: <140 mg/L - Contém sulfitos



Caixas de 6 garrafas x 0,75 L / 125 caixas por palete.



Senses Petit Verdot 0,75L  
Senses Petit Verdot Cx de 6 x 0,75 L

5602154352445  
65602154352447



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: 15/03/2023