



SENSES RIESLING 2022



Riesling



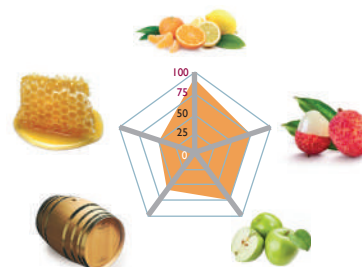
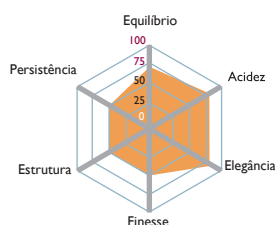
- Massas
- Pastas
- Entradas de Azeite e Vinagre
- Mariscos
- Peixes grelhados



Consumir a
10-12°C



Consumir já
ou guardar
até 3-4 anos



A casta Riesling, maioritariamente instalada em países com clima mais fresco e húmido, demonstra que nas condições edafo-climáticas da nossa região, tem um bom comportamento cultural e desempenho enológico qualitativo. As uvas provenientes de vinhas relativamente jovens, permitiram obter um vinho equilibrado e aromático. Vindima manual, uva recolhida na parte da manhã para que chegue à Adega com uma boa temperatura. Após o esmagamento e desengace total das uvas, procedeu-se à prensagem, decantação pelo sistema de frio durante 24 horas e fermentação alcoólica com controlo de temperatura a 16°C. Após a fermentação alcoólica o vinho estagiou com a 'borra fina' em recipiente de inox, ao qual se seguiu a estabilização, filtração e engarrafamento.



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



De cor citrina e nuance esverdeada.



Aroma com intensidade a maçã verde e lichia.



De sabor frutado a abacaxi e frutos cítricos, realce para a frescura a dominar a prova.



Teor Alcoólico: 12,5% Vol. - Acidez Total: 5,80 g/L - pH: 3,20
SO2 Total: <120 mg/L - Contém sulfitos



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



Senses Riesling 0,75L
Senses Riesling Cx de 6 x 0,75L

5602154351424
65602154351426



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: 10/11/2023