# CONVENTO DA VILA BRANCO 2022

Borba Alentejo Portugal

Regional Alentejano

Argilo-calcários e xistosos

Óscar Gato

- Roupeiro
- Rabo de Ovelha
- Fernão Pires

- Peixe
- Marisco

Consumir a 10-12°C

- Consumir jovem dentro de 1-2 anos

A vindima inicia-se normalmente no final de agosto, durante a noite com máquina e preferencialmente da parte da manhã com vindima manual. À receção na Adega, as uvas são imediatamente desengaçadas, separadas do mosto obtido e prensadas.
A decantação (separação do mosto das películas) decorre após 24 horas preservando toda a frescura e as características varietais do fruto. Inicia-se de seguida a fermentação a uma temperatura controlada de 18°C. Decorrido o período mínimo de 4 meses, durante o qual o vinho estabiliza por processos físicos em depósitos de inox, o vinho é filtrado antes do engarrafamento.

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

Aspeto límpido, cor citrina com nuance esverdeada.

Boa intensidade aromática sugerindo frutos tropicais e ligeiro floral.

Sabor macio, equilibrado, denotando sabores a fruto tropical maduro com sensação persistente de frescura no final da prova.

Teor Alcoólico: 13% Vol. - Acidez Total: 5,90 g/L - pH: 3,25
SO2 Total: <140 mg/L - Contém sulfitos

Caixas de 6 garrafas x 0,75 L / 130 caixas por palete.
Caixas de 12 garrafas x 0,375 L / 126 caixas por palete.
Caixas de 6 garrafas x 1 L / 95 caixas por palete.

| | |
|---|---|
| Convento da Vila Branco 0,75 L | 5602154101494 |
| Convento da Vila Branco 0,375 L | 5602154101197 |
| Convento da Vila Branco 1 L | 5602154101593 |
| Convento da Vila Branco Cx 6 x 0,75 L | 65602154101496 |
| Convento da Vila Branco Cx 6 x 1 L | 65602154101595 |
| Convento da Vila Branco Cx 12 x 0,375 L | 75602154101196 |

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**

18+

WINEinMODERATION.com Art de Vivre

Versão/Edição 01 - Data: 03/03/2023