



# Galitos BRANCO 2021



Borba  
Alentejo  
Portugal



Regional  
Alentejano



Argilo-calcários  
e xistosos



Óscar  
Gato



- Roupeiro  
- Rabo de Ovelha  
- Arinto



- Peixe  
- Marisco  
- Carnes brancas



Consumir a  
10-13°C



Consumir já  
ou guardar  
até 2-3 anos



A vindima inicia-se no final de agosto, durante a noite com máquina de vindimar e preferencialmente da parte da manhã com vindima manual. À chegada à Adega, as uvas são imediatamente desengaçadas, separadas do mosto e prensadas. O processo de decantação (separação do mosto das películas) realiza-se a uma temperatura de 10°C, preservando assim toda a frescura do fruto. Inicia-se, de seguida, a fermentação a uma temperatura controlada de 18°C.

Depois de um período mínimo de quatro meses, durante o qual o vinho estabiliza por processos físicos em depósitos de inox, o vinho é filtrado e engarrafado.



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



Aspeto visual límpido, de cor citrina, com nuance esverdeada.



Aroma a frutos tropicais e frutos secos.



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



Teor Alcoólico: 13% Vol. - Acidez Total: 5,50 g/L - pH: 3,30  
SO2 Total: <140 mg/L - Contém sulfitos



Caixa de 6 garrafas x 1 L / 95 caixas por palete.  
Caixa de 6 garrafas x 0,75 L / 130 caixas por palete.  
Bag-in-box 3 L / 60 Bag-in-box por palete.  
Bag-in-box 5 L / 32 Bag-in-box por palete.



Galitos Branco 1 L	5602154151598
Galitos Branco Cx de 6 x 1 L	65602154151590
Galitos Branco 0,75 L	5602154151444
Galitos Branco Cx de 6 x 0,75 L	65602154151446
Galitos Branco Bag-in-box 3 L	5602154001367
Galitos Branco Bag-in-box 5 L	5602154001374



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 03 - Data: 26/07/2022