



Galitos TINTO 2020



Borba
Alentejo
Portugal



Regional
Alentejano



Argilo-calcários
e xistosos



Óscar
Gato



- Castelão
- Trincadeira
- Aragonez



- Carne de porco frita,
assada ou grelhada
- Sardinha assada



Consumir
a 16-18°C



Consumir já ou
guardar até
2-3 anos



Elaborado a partir de uvas selecionadas nas vastas planícies argilo-calcárias e xistosas de Borba. À chegada à Adega, as uvas são desengaçadas, esmagadas e encaminhadas para cubas de inox para fermentação alcoólica a temperatura controlada de 25°C. Durante este período, a maceração decorre durante sete dias com recurso à remontagem de modo a otimizar a extração de cor, aromas e sabores. Inicia-se a seguir a fermentação malolática, fundamental para a suavidade e macieza dos vinhos. Decorrido o período de tempo durante o qual o vinho estabiliza por processos físicos em depósitos de inox, o vinho é filtrado antes do engarrafamento que se inicia a partir da primavera seguinte.



Aspeto visual límpido, de cor rubi definido.



Aroma a vinho jovem, com frutos silvestres, típico da casta Aragonez.



Sabor frutado com agradáveis notas de morango, provenientes da casta Castelão, conjugado com uma ligeira frescura oferecida pela casta Trincadeira.



Teor Alcoólico: 13,5% Vol. - Acidez Total: 5,30 g/L - pH: 3,60
SO2 Total: <120 mg/L - Contém sulfitos



Caixas de 6 garrafas x 0,75 L / 130 caixas por palete.
Caixas de 6 garrafas x 1 L / 95 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 Tinto 0,75 L
Galitos Tinto Cx de 6 x 0,75 L
Galitos Tinto 1 L
Galitos Tinto Cx de 6 x 1 L
Galitos Tinto Bag-in-box 3 L
Galitos Tinto Bag-in-box 5 L

5602154152441
65602154152443
5602154152595
65602154152597
5602154152786
5602154152885



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 02 - Data: 22/03/2022