



QUINTAS DE BORBA

GRANDE RESERVA 2016



Borba Alentejo Portugal



D.O.C. Alentejo



Xistosos



Óscar Gato



- Alicante Bouschet
- Syrah
- Touriga Nacional



Estágio de 12 meses em barrica



- Carnes vermelhas grelhadas
- Peito e coxa de pato no ponto



Consumir a 16-18°C



Consumir já ou guardar até 15 anos



Este vinho provém de uvas seleccionadas nas mais antigas vinhas da região de Borba. Após um controlo rigoroso da evolução de maturação das uvas na vinha, na chegada à Adega as uvas foram desengaçadas e esmagadas suavemente, ao qual se seguiu o processo de fermentação alcoólica em lagar de inox, com pisa mecânica, terminando em maceração durante 10 dias, sob controlo de temperatura a 22-25°C. A fermentação maloláctica ocorreu em cuba de inox de pequeno volume. Um estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês, americano e castanho, antecedeu o engarrafamento e o estágio final em cave de 12 meses em garrafa.



Cor granada.



Aroma a compota de frutos negros.



Sabor cheio com taninos suaves, frutados e tostados, de frescura final a cacau adocicado.



Teor Alcoólico: 14% Vol - Acidez Total: 5,90 g/L - pH: 3,5
SO2 Total: <120 mg/L - Contém sulfitos



Caixa de Madeira 3 garrafas x 0,75L



Quintas de Borba Grande Reserva 0,75 L
Quintas de Borba Grande Reserva
Caixa de Madeira 3 garrafas x 0,75L

5602154702448

35602154702449



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: 09/11/2021