

MAMORÉ DE BORBA ROSÉ 2024

Região	Alentejo
Classificação	DOC Alentejo
Castas	Touriga Nacional (Vinha plantada em solos de xisto a uma altitude de 400m)
Vindima	Manual para caixas pequenas de 12Kg
Vinificação	Uvas arrefecidas em câmara frigorífica antes de serem vinificadas. Após desengace, foram prensadas suavemente sob vácuo. Decantação a frio durante 24h. A fermentação decorreu em cuba de inox com temperatura controlada.
Estágio	5 meses em barricas de carvalho francês usadas e 5 meses em talha de barro.
Notas de Prova	Cor rosa salmão aberta, aromas com nuances de frutos vermelhos e notas citrinas. Boca fresca e equilibrada com excelente volume e complexidade final.
Álcool	12,5% vol.
Acidez Total	5,5g/L



Seja responsável. Beba com moderação.