

MAMORÉ de BORBA FIELD BLEND 2021

Região	Alentejo
Classificação	DOC Alentejo
Castas	Field Blend de Vinhas Velhas (Proveniente de vinhas plantadas em solos de natureza xistosa a cerca de 400m de altitude)
Vindima	Manual para caixas pequenas de 12Kg
Vinificação	Uvas arrefecidas em câmara frigorífica para 12°C antes de serem vinificadas. Pré-maceração com pisa em lagar de mármore e posterior fermentação em balseiro de carvalho francês, com cuvaizon durante 3 meses.
Estágio	Estagiou no mesmo balseiro cerca de 16 meses
Notas de Prova	Cor rubi intensa. Aromas de fruta negra com notas de cânfora, com excelente conjugação de ligeiro vegetal fresco. Na boca apresenta uma estrutura intensa com taninos bons, bem equilibrada que evidencia a frescura dos solos xistosos característicos de Borba. Final longo e elegante.
Álcool	14% vol.
Acidez Total	5,9g/L



Seja responsável. Beba com moderação.