

MAMORÉ DE BORBA RESERVA BRANCO 2021

Região	Alentejo
Classificação	DOC Alentejo
Castas	Arinto, Antão Vaz, Verdelho
Vindima	Manual
Vinificação	Uvas arrefecidas em câmara frigorífica antes de serem vinificadas. Após desengace, são prensadas em prensa pneumática com proteção de oxidações. Fermentação em cuba de inox com controle de temperatura. Termina fermentação em barricas usadas.
Estágio	6 meses em barrica de carvalho francês com batonnage de borras finas.
Notas de Prova	Cor citrina dourada. Aromas elegantes com predominância de fruta de caroço e ligeiras notas de madeira. Boca elegante com untuosidade notória, bem integrada com a acidez a proporcionar um final agradável e com alguma persistência.
Álcool	13% vol.
Acidez Total	6,8g/L



Seja responsável. Beba com moderação.