



# Adega de Borba blanc

[Read More](#)

**SKU:**

**Price:** 5,00€ TTC

**Stock:** outofstock

**Categories:** [Vins](#), [Vins Blancs](#)

## Product Description

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. La vente d'alcool à des mineurs de moins de 18 ans est interdite. En accédant à nos ventes, vous déclarez avoir 18 ans révolus.**

Vin d'appellation d'origine Alentejo DOC. **Vinification:** Les raisins sont vendangés fin août en fonction de l'évolution de la maturation du raisin dans chaque vigne et le matin afin de préserver la fraîcheur des raisins. Dans la cave, après que les raisins aient été égrappés et écrasés, le foulage et le pressurage sont effectués, ce qui maintient les caractéristiques qualitatives et variétales du moût. Le moût clarifie entre 18 et 24 heures et fermente à une température contrôlée et constante de 18 °C pendant 14 jours. Après la période de stabilisation du vin, celui-ci est mis en bouteille pendant l'hiver. **Cépages:** Antão Vaz, Arinto, Roupeiro **Dégustation:** Apparence claire avec une couleur citrine bien définie. Bonne intensité aromatique combinée à des notes de fruits tropicaux et d'agrumes. Saveur douce et fraîche avec des arômes prononcés de citron vert, longue finale d'agrumes. Idéalement servi à 8-10°C. **Suggestions:** Excellent avec les fruits de mer, le poisson frais grillé, les viandes blanches et à l'apéritif.