



SOCIEDADE DE VINHOS
DE BORBA, PORTUGAL

MAMORÉ de BORBA RESERVA Tinto



Colheita: 2015

Castas: Castelão, Alicante Bouschet e Syrah de Vinhas Velhas.

Notas de Prova:

Vinificado em balseiros de madeira com maceração pós fermentativa, estagiou cerca de 14 meses em barricas novas de carvalho francês. Apresenta aroma intenso bem definido, com notas mentoladas e nuances de chocolate negro e eucalipto.

Boca viva e fresca, bem casada com taninos potentes, num final longo e intenso.

Dados Técnicos:

Teor Alcoólico: 13,9% Vol

Acidez Total: 5,6 g/dm³

Acidez Volátil: 0,37g/dm³

pH: 3,44

Sugestões de Consumo:

Este Vinho brilhará a grande altura se acompanhar Carnes Assadas ou Caça, mostrando grande capacidade de guarda..

Deve ser consumido à temperatura de 16°C.

Capacidade : Garrafa de 75 cl

