



SOCIEDADE DE VINHOS  
DE BORBA, PORTUGAL

## MAMORÉ de BORBA RESERVA Branco



**Colheita:** 2015

**Castas:** Arinto, Antão Vaz e Verdelho

### Notas de Prova:

Vinho com cor citrina dourada, aromas elegantes de alguma complexidade, com predominância de fruta de caroço e ligeiras notas de madeira, onde fermentou. Boca elegante com untuosidade notória, bem integrada com a acidez, a proporcionar um final agradável e com alguma persistência.

### Dados Técnicos:

Teor Alcoólico: 13,5% Vol

Acidez Total: 4,4 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Volátil: 0,37g/dm<sup>3</sup>

pH: 3,46

### Sugestões de Consumo:

Este Vinho brilhará se acompanhar Peixes de Forno ou da Gastronomia Tradicional Alentejana. Companhia perfeita para Queijos Curados de Pasta Mole. Deve ser consumido à temperatura de 8°C.

**Capacidade :** Garrafa de 75 cl

