



SOCIEDADE DE VINHOS
DE BORBA, PORTUGAL

MAMORÉ de BORBA Branco



Colheita: 2016

Castas: Arinto, Antão Vaz e Verdelho

Notas de Prova:

Cor citrina, aromas definidos com predominância de frutos de polpa amarela, com nuances de pólvora seca. Boca com excelente frescura e notório volume, acidez equilibrada e bem integrada, a proporcionar final intenso e de fino recorte.

Dados Técnicos:

Teor Alcoólico: 13,5% Vol

Acidez Total: 4,5 g/dm³

Acidez Volátil: 0,31 g/dm³

pH: 3,43

Sugestões de Consumo:

Companhia perfeita para Saladas de Camarão ou Salmão. Acompanha lindamente Pratos de Peixe. Deve ser servido frio entre os 6° - 8°C.

Capacidade : Garrafa 75 cl

