



MARQUÊS DE BORBA VINHAS VELHAS BRANCO 2017

Classificação	DOC Alentejo
Tipo	Branco
Castas	Arinto, Roupeiro, Antão Vaz, Alvarinho
Região	Alentejo
Tipo de Solo	Argilo-cálcarios, xistosos
Vindima	As uvas são colhidas manualmente de manhã cedo, para pequenas caixas, para preservar a frescura.
Vinificação	As uvas são arrefecidas numa câmara frigorífica antes de serem vinificadas. A fermentação decorre em cubas de inox com controle de temperatura. Após 1/3 da fermentação alcoólica, o mosto é transferido para barricas novas e usadas onde é concluída a fermentação
Estágio	8 meses em barricas de carvalho francês e húngaro
Álcool	12,5 % vol.
Acidez total	6,5 g/l
Açúcares redutores	< 4 g/l
Notas de Prova	Vinho branco de aspeto cristalino. No aroma evidenciam-se frutos cítricos, como a toranja e o limão, acompanhados de uma tosta proveniente de barrica mas que não se sobrepõe à fruta. Grande frescura e mineralidade na boca, evidenciando uma ligeira gordura proveniente do estágio sobre as borras.