

MARQUÊS DE BORBA BRANCO 2023



Classificação	DOC Alentejo
Tipo	Branco
Castas	Arinto, Antão Vaz, Viognier
Região	Alentejo
Tipo de Solo	Argilo-cálcarios, xistosos
Vindima	As uvas são colhidas manualmente de manhã cedo, para pequenas caixas, para preservar a frescura, sendo depois arrefecidas numa câmara frigorífica antes de serem vinificadas.
Vinificação	A fermentação decorre em cubas de inox com controle de temperatura.
Álcool	12,5 % vol.
Acidez total	6,0 g/l
Açúcares reductores	< 4 g/l
Notas de Prova	Cor citrina aberta. No aroma, notas citrinas com ligeiro mineral. Boa estrutura com acidez bem marcada e casada. Fruto de qualidade e longo final.
Acompanhamento	Pode ser servido como aperitivo ou para acompanhar pratos de peixe, vegetarianos, ovos e saladas.