



## MARQUÊS DE BORBA LATE HARVEST

Classificação	DOC Alentejo
Tipo	Late Harvest
Castas	100% Arinto
Região	Alentejo
Tipo de Solo	Solo argiloso
Vindima	Manual para caixas pequenas, nos últimos dias de outubro.
Vinificação	Depois de vindimadas, as uvas são armazenadas na câmara frigorífica dando início ao seu arrefecimento até atingirem temperaturas negativas, para que congelem praticamente. Posteriormente são desengaçadas e prensadas, dando origem a um mosto com uma riqueza enorme em açúcares. A fermentação realiza-se em cubas de inox com temperatura controlada, quando se atinge o ponto desejado entre álcool e açúcar residual, procede-se à paragem da fermentação com recurso a frio.
Estágio	24 meses em barricas de carvalho francês e húngaro de 300 litros.
Álcool	12,5% vol.
Acidez total	7,8 g/l
Açúcares reductores	134,5 g/l
Notas de Prova	

Cor amarela dourada. Aromas a casca de toranja, notas florais e mel. Na boca é volumoso sem deixar de ser fresco, com um final longo, devendo-se ao equilíbrio entre a doçura e a acidez.