



MARQUÊS DE BORBA TINTO 2023

Classificação	DOC Alentejo
Tipo	Tinto
Castas	Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional, Petit Verdot e Merlot
Região	Alentejo
Tipo de Solo	Argilo-calcários, xistosos
Vindima	Manual e mecânica
Vinificação	As uvas são desengaçadas, esmagadas e arrefecidas. Após uma maceração pré-fermentativa, uma parte das uvas é fermentada em lagares de mármore e as restantes em cubas de inox com controle de temperatura.
Estágio	Seis meses em meias pipas de carvalho francês e americano, de segundo e terceiro ano
Álcool	14% vol.
Acidez total	5,1 g/l
Açúcares redutores	< 4 g/l
Notas de Prova	Excelente concentração aromática. Intenso de fruta, aromas de amoras, cassis e compotas. Taninos suaves. Bom equilíbrio entre fruta, acidez e taninos