

Cx. M.- Mamoré de Borba Res.branco 2017 (3 unidades)



Alentejo - Branco Promoção válida de 20 de Outubro a 30 de Novembro

Classificação: Ainda não foi avaliado

Preço:

56,70 €

37,80 €

18,90 €

4,35 €

[Colocar questão sobre este produto](#)

Descrição

A Sovivor - Soc.Vinhos de Borba, Lda. é uma Soc. Comercial por Quotas constituída por escritura pública, a 16 de Dezembro de 1968. Resulta da fusão de dois pequenos produtores que muitos anos antes de 1968 iniciaram as respectivas actividades e mais tarde criaram as firmas Manuel Joaquim Mira e Domingos Luiz Pinto & Filho, Lda., ambas com largas tradições no campo vinícola. Por isso, e em consequência de tal fusão a SOVIBOR é gerida por pessoas tradicionalmente ligadas à actividade vitivinícola. Embora esteja equipada com a mais moderna tecnologia com vista à produção de vinhos de qualidade, esta empresa dispõe ainda de uma antiga e bonita adega de envelhecimento, com cerca de três mil hectolitros em tóneis de madeira. A partir das castas tintas Castelão, Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet, e das brancas Roupeiro, Rabo de Ovelha e Tamarez, surgem no mercado os vinhos com as marcas Sovivor/DOC, Adega do Passo, Valflo e Mirabom, brancos e tintos oriundos das vinhas dos seus sócios, um total de 200 hectares, situadas na sub região de Borba.

Se o Mamoré de Borba branco (Sovivor) já é um belo vinho, só podemos ficar satisfeitos quando nos cai este Reserva 2017 no copo, preço ronda os 16€. O lote é Arinto, Antão Vaz e Verdelho/Gouveio que passaram por barrica, dando untuosidade e alguma gordura ao vinho, um bocadinho mais de corpo e presença, mantendo a mesma frescura e elegância que o seu irmão mais pequeno. Precisa de comida por perto, dominado por aromas de fruta de pomar, muito alperce, tangerina, ligeiro floral a perfumar o resto do conjunto numa bonita complexidade. Renova a elegância na prova de boca, com uma boa estrutura e frescura que lhe dão alma e vida para durar largos anos em garrafa. Daqueles brancos para beber sem pressa, com uma sopa de cardos com bacalhau alimado.

Comentários

Ainda não há comentários para este produto.