

Valflor

CÓD. 3007

PRODUTOR

Sociedade de Vinhos de Borba

A Sovivor - Soc. Vinhos de Borba, Lda. é uma Sociedade 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 atividades e mais tarde criaram as empresas Manuel Joaquim Mira e Domingos Luiz Pinto & Filho, ambas com largas tradições no campo vinícola. Por isso, e em consequência de tal fusão a SOVIBOR é gerida por pessoas tradicionalmente ligadas à atividade vitivinícola.

Embora esteja equipada com a mais moderna tecnologia com vista à produção de vinhos de qualidade, a 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, Valflor e Mirabom, brancos e tintos oriundos das vinhas dos seus sócios, um total de 200 hectares, situadas na sub região de Borba.

Tipo: Tinto

Região: Borba - Alentejo

Uva: Castas Típicas da Região

Cor: Rubi

Corpo: Médio

Notas de degustação:

Seus aromas revelam notas de frutas vermelhas e especiarias. Em boca, é saboroso, suave, elegante e muito equilibrado.

Vinificação:

Elaborado a partir de uvas selecionadas nas vastas planícies argilo-calcárias e xistosas de Borba. As uvas são desengaçadas, esmagadas e encaminhadas para cubas de inox para fermentação alcoólica a temperatura controlada de 25°C. Ao longo deste período, a maceração decorre durante sete dias com recurso à remontagem, de modo a otimizar a extração de cor, aromas e sabores. Inicia-se a seguir a fermentação malolática, fundamental para a suavidade e macieza dos vinhos. Decorrido o período de tempo durante o qual o vinho estabiliza por processos físicos em depósitos de inox, o vinho é filtrado antes do engarrafamento que se inicia a partir da primavera seguinte.

Tempo de guarda: 2 anos

Teor alcoólico: 13,5%

Temperatura de Serviço: 16° à 18°

Volume: 750ml

Harmonização:

Carnes vermelhas mais magras, massas com molho vermelho, bacalhau a moda portuguesa, queijos.



Costazurra