

branco do barro

HERDADE
PENEDO
GORDO



Désignation: Alentejo Régional IG

Région: Borba, Alentejo

Année: 2023

Cépages: Roupeiro (45%), Antão Vaz (45%), Chardonnay (10%)

Alcool (%vol): 13

Sucre Résiduel (g/dm³): 2

Acidité Totale (g/l): 6

Oenologue: Fernando Machado et Henrique Lopes



"Certificado por Kiwa Sativa"
Vinho de uvas produzidas em
modo de produção integrada.

De raisins récoltés dans la propriété par des procédés mécaniques.
Raisins égrappés à l'arrivée à la cave.
Fermentation à basse température.

Aspect: Couleur claire et citrine.

Aroma: Arômes très fruités avec des tons floraux.

Palais: Est caractérisé aussi sec, mais est tout à fait, avec une acidité de partition qui se marie parfaitement avec de l'alcool.

Bouteille: Bordalesa 750 ml

EAN 5603238483710

Boîte: 6 bouteilles

EAN 15603238463726

Mesures: 230mmX164mmX315mm

PaLETTE: Europalette 100 boîtes

Mesures: 120mmX80cmX151cm

Poids: 1,13kg

Poids: 7,18kg

Poids: 739 kg

Ce vin blanc s'harmonise avec divers plats tels que le poisson, la viande bovine et la volaille nourriture asiatique grillé ou une salade fraîche. Est parfait pour un apéritif d'été.

Produzido por:
Herdade Penedo Gordo
7150-308 Orada - Borba
info@quintadasarcas.com
www.penedogordo.com

wines of
portugal 
a world of difference