

tinto do barro

HERDADE
PENEDO
GORDO



Désignation: Alentejo Régional IG

Origine: Borba, Alentejo

Année: 2022

Cépages: Aragonês(40%), Trincadeira(30%), Alicante Bouschet (20%), Touriga Nacional(10%)

Alcool (%vol): 13,5

Sucre Résiduel (g/dm³): 2,1

Acidité Totale (g/l): 5,7



“Certificado por Kiva Sativa”
Vinho de uvas produzidas em modo de produção integrada.

Oenologue: Fernando Machado et Henrique Lopes

De raisins récoltés dans la propriété par des procédés mécaniques.
Raisins égrappés à l'arrivée à la cave.
Bronzage fermentation en cuve avec contrôle de la température.

Aspect: Grenat et couleur concentrée.

Boîte: Des arômes intenses et fruités, de fruits rouges.

Palais: Douce et veloutée. Tannis bien structurés et l'acidité sont bien combinés avec de fruit abondant.

Bouteille: Bordalesa 750 ml

Poids: 1,13 kg

EAN 5603238473766

Boîte: 6 bouteilles

Poids: 7,18 kg

EAN 15603238573760

Mesures: 230mmX164mmX313mm

Palette: Europalette 100 boîtes

Poids: 739 kg

Mesures: 120mmX80cmX151cm

Idéal pour accompagner vos repas de viande, de saucisses et de fromages. Il est également intéressant de profiter de manger à l'extérieur en bonne compagnie.

Doit être à une température comprise entre 10°C à 12°C.

Doivent être conservés dans un endroit, sec en position horizontale.

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

wines of
portugal 
a world of difference