

tinto do barro

HERDADE
PENEDO
GORDO



Denominação: Regional Alentejo

Região: Borba, Alentejo

Ano: 2022

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

Teor Alcoólico (%vol): 13,5

Açúcares Residuais (g/dm³): 2,1

Acidez Total (g/l): 5,7



“Certificado por Kiwa Sálvia”
Vinho de uvas produzidas em
modo de produção integrada.

Enólogos: Fernando Machado e Henrique Lopes

Fermentação tradicional de curtimenta em cubas com controlo da temperatura.
Sem estágio de barrica.

Visual: Cor granada e concentrada.

Aroma: Aromas intensos e frutados, frutos vermelhos.

Boca: Macio e aveludado. Bem estruturado, os taninos e a acidez estão bem conjugados com a fruta abundante.

Garrafa: Bordalesa 750 ml

Peso: 1,13 kg

EAN 5603238473766

Caixa: 6 garrafas EAN 15603238573760

Peso: 7,18 kg

Medidas: 230mmX165mmX313mm

Palete: Europaleta 100 caixas

Peso: 739 kg

Medidas: 120mmX80cmX151cm

Ideal para acompanhar refeições à base de carne, enchidos e queijos. Igualmente interessante para degustar fora das refeições em boa companhia.

Deve ser servido a uma temperatura entre 16°C e 18°C.

Deve ser conservado em local fresco e seco na posição horizontal.

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

wines of
portugal 
a world of difference