



Denominação: Regional Alentejo

Região: Borba, Alentejo

Ano: 2023

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

Teor Alcoólico (%vol): 13
 Açúcares Residuais (g/dm³): ≤1,5
 Acidez Total (g/l): 6



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

Enólogos: Fernando Machado e Henrique Lopes

Uvas colhidas e trabalhadas de forma a evitar a oxidação.
 Flutuação e fermentação a baixas temperaturas.

Visual: Cor límpido e citrino.

Aroma: Bastante frutado com tonalidades florais. Notas terpénicas de frutos tropicais.

Boca: Caracteriza-se como seco, no entanto é bastante redondo, com uma acidez vincada que casa na perfeição com o álcool. Ligeira acidez com um bom final de boca.

Garrafa: *Bordalesa 750ml* EAN: 5603238473704 Peso: 1,21 kg
 Caixa: 6 garrafas EAN: 15603238473763 Peso: 7,40 kg
 Medidas: 219mmX150mmX334mm
 Palete: *Europaleta 100 caixas* Peso: 761 kg
 Medidas: 120cmX80cmX160cm

Garrafa: *Bordalesa 375ml* EAN: 5603238471854 Peso: 0,66 kg
 Caixas: 12 garrafas EAN: 25603238473814 Peso: 8,19 kg
 Medidas: 270mmX205mmX270mm
 Palete: *Europaleta 84 caixas* Peso: 710 kg
 Medidas: 120cmX80cmX176cm

Este vinho harmoniza na perfeição com diversos pratos como por exemplo peixes, carnes de ave grelhadas, comida Asiática ou uma salada fresca. É perfeito para um aperitivo de verão.
 Deve ser servido a uma temperatura entre 10°C e 12°C.
 Deve ser conservado em local fresco, seco e protegido da luz solar.

Produzido por:
 Herdade Penedo Gordo
 7150-308 Orada - Borba
 Tel. + 351 224 157 810 - 224 157 811
 info@quintadasarcas.com
 www.penedogordo.com