

PENEDO GORDO



Herdade Penedo Gordo



Denominação: Regional Alentejo

Região: Borba, Alentejo

Ano: 2023

Castas: Alicante Bouschet 40%, Touriga Nacional 30%, Touriga Franca 30%

Teor Alcoólico (%vol): 13,5

Açúcares Residuais (g/dm³): ≤2

Acidez Total (g/l): 5,7

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* 750ml EAN: 5603238473766

Peso: 1,21 kg

Caixa: 6 garrafas EAN: 15603238573760

Peso: 7,50 kg

Medidas: 220mmX150mmX335mm

Palete: *Europa*le 100 caixas

Peso: 771 kg

Medidas: 120cmX80cmX160cm

Garrafa: *Bordalesa* 375ml EAN: 5603238471847

Peso: 0,66 kg

Caixas: 12 garrafas EAN: 25603238471841

Peso: 8,19 kg

Medidas: 263mmX208mmX250mm

Palete: *Europa*le 84 caixas

Peso: 710 kg

Medidas: 120cmX80cmX176cm

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

Tel. + 351 224 157 810 - 224 157 811

info@quintadasarcas.com

www.penedogordo.com

