



TAPADA DE VILLAR



Denominação: Regional Alentejo

Região: Borba, Alentejo

Ano: 2023

Castas: Touriga Nacional (40%), Alicante (30%), Aragonez (30%)

Teor Alcoólico (%vol): 13,5

Açúcares Red. (g/dm<sup>3</sup>): ≤2

Acidez Total (g/l): 5,7

Enólogos: Fernando Machado e Henrique Lopes



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



VEGAN

Fermentação tradicional de curtimenta em cubas com controlo da temperatura.

Com estágio em cuba de inox.

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: 5603238433869

Peso: 1,23 kg

Caixa: 6 garrafas EAN: 15603238533764

Peso: 7,37 kg

Medidas: 215mmX145mmX335mm

Palete: *Europalete 100 caixas*

Peso: 758 kg

Medidas: 120cmX80cmX151cm

Garrafa: *Bordalesa 375ml* EAN: 5603238431810

Peso: 0,66 kg

Caixas: 12 garrafas EAN: 25603238431814

Peso: 8,19 kg

Medidas: 263mmX208mmX250mm

Palete: *Europalete 84 caixas*

Peso: 900 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  
info@quintadasarcas.com  
www.penedogordo.com

