



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

Denominação: Alentejo DOC

Região: Borba, Alentejo

Ano: 2022

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

Teor Alcoólico (%vol): 14

Açúcares Residuais (g/dm<sup>3</sup>): 2,1

Acidez Total (g/l): 5,7



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



VEGAN

Enólogos: Fernando Machado e Henrique Lopes

Uvas vinificadas a uma curta distancia da adega e nas horas mais frescas do dia.

Fermentação de curtimenta tradicional em cuba com controlo de temperatura e maceração pós fermentativa.

Estágio em barricas de carvalho Francês e Nacional por 4 meses.

Visual: Límpido e ruby carregado.

Aroma: Intensidade aromática a especiarias e a frutos vermelhos maduros.

Boca: Boa complexidade, taninos bastante integrados e macios. Final elegante e longo.

Garrafa: Bordalesa Prestigio 750 ml

EAN 5603238473834

Caixa: 6 garrafas EAN 15603238473831

Medidas: 220mmX150mmX339mm

Palete: Europalete 100 caixas

Medidas: 120mmX80cmX151cm

Peso: 1,21 kg

Peso: 7,26 kg

Peso: 829 kg

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.