



TAPADA DE VILLAR



Désignation: Alentejo DOC

Région: Orada, Borba - PT

Année: 2023

Cépages: Alicante Bouschet (40%), Touriga Nacional (40%),
Syrah (20%)



Alcool(%vol): 14

Sucre Résiduel (g/dm³): 2,1

Acidité Totale (g/dm³): 5,7



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



VEGAN

Oenologue: Fernando Machado et Henrique Lopes

Raisins et à une courte distance de la cave et dans les heures les plus fraîches de la journée cueillies à la main.

Raisins égrappés à l'entrée de la cave.

Bronzage fermentation en cuve en fermentation et post température contrôlée.

Stage en fûts de chêne français et portugais pensant 8 mois.

Aspect: Clair et rubis chargé.

Arôme: Intensité aromatique et d'épices, fruits secs et des notes de complexe de confiture et chocolat secs.

Palais: Bon complexe, des tanins souples et bien intégrés encombrants. Finition élégant et longue.

Bouteille: Bordalesa Prestigio 750ml

CB 5603238433718

Boîte: 6 bouteilles CB 15603238433767

Mesures: 220mmX146mmX340mm

Pallet: Europalette 100 cases

Mesures: 120mmX80cmX175cm

Poids: 1,24 Kg

Poids: 7,45 Kg

Poids: 765 Kg

Idéal pour accompagner vos repas de viande, de saucisses et de fromages. Également intéressant de profiter de manger à l'extérieur en bonne compagnie.

Doit être à une température comprise entre 16°C à 18°C.

Doivent être conservés dans un endroit sec et frais dans une position horizontale.

Produit par:

Herdade Penedo Gordo

7150-308 Orada - Borba

info@quintadasarcas.com

www.penedogordo.com

