



TAPADA DE VÍLLAR



Denominação: Alentejo DOC

Região: Orada, Borba - PT

Ano: 2023

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



Teor Alcoólico (%vol): 14

Açúcares Red. (g/dm³): 2,1

Acidez Total (g/dm³): 5,7



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



VEGAN

Enólogos: Fernando Machado e Henrique Lopes

Uvas vinificadas a uma curta distância 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, frutos e a frutos vermelhos maduros.

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

Garrafa: Bordalesa Prestigio 750ml

Peso: 1,24 Kg

EAN 5603238433760

Caixa: 6 garrafas

Peso: 7,45 Kg

EAN 15603238433767

Medidas: 220mmX146mmX340mm

Palete: Europaleta 100 caixas

Peso: 765 Kg

Medidas: 120mmX80cmX151cm

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

