



CONDE VILLAR



Denominação: Regional Alentejo

Região: Borba, Alentejo

Ano: 2021

Castas: Roupeiro (45%), Antão Vaz (45%), Chardonnay (10%)

Teor Alcoólico (%vol): 13,5

Açúcares Red. (g/dm³): ≤1,5

Acidez Total (g/l): 6



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



VEGAN

Enólogos: Fernando Machado e Henrique Lopes

Uvas colhidas e trabalhadas de forma a evitar a oxidação.
Flutuação e fermentação a baixas temperaturas.

Visual: Cor límpido e citrino.

Aroma: Bastante frutado com tonalidades florais. Notas terpénicas de frutos tropicais.

Boca: Caracteriza-se como seco, no entanto é bastante redondo, com uma acidez vincada que casa na perfeição com o álcool. Ligeira acidez com um bom final de boca.

Garrafa: *Bordalesa 750ml* EAN: 5603238433708

Peso: 1,21 kg

Caixa: 6 garrafas EAN: 15603238533771

Peso: 7,37 kg

Medidas: 215mmX145mmX335mm

Palete: *Europalette 100 caixas*

Peso: 758 kg

Medidas: 120cmX80cmX160cm

Garrafa: *Bordalesa 375ml* EAN: 5603238131710

Peso: 0,66 kg

Caixas: 12 garrafas EAN: 25603238431821

Peso: 8,15 kg

Medidas: 263mmX208mmX250mm

Palete: *Europalette 84 caixas*

Peso: 900 kg

Medidas: 120cmX80cmX176cm

Este vinho branco harmoniza na perfeição com diversos pratos como por exemplo peixes, carnes de ave grelhados comida Asiática ou uma salada fresca. É perfeito para um aperitivo de verão.

Deve ser servido a uma temperatura entre 10°C e 12°C.

Deve ser conservado em local fresco, seco e protegido da luz solar.

Produzido por:

Herdade Penedo Gordo

7150-308 Orada - Borba

Tel. + 351 224 157 810 - 224 157 811

info@quintadasarcas.com

www.penedogordo.com

