

MONTE PENEDO GORDO



Denominação: Alentejo DOC - Reserva

Região: Borba, Alentejo

Ano: 2017

Castas: Alicante Bouschet (50%), Touriga Nacional (30%), Syrah (20%)

Teor Alcoólico (%vol): 14,5

Açúcares Residuais (g/dm³): ≤1,5

Acidez Total (g/l): 5,7



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



Enólogos: Fernando Machado e Henrique Lopes

Parcelas selecionadas. Uvas colhidas durante a noite para evitar as altas temperaturas.

Uvas desengaçadas na entrada da adega localizada no centro da vinha.

Fermentação de curtimenta em cuba com delestage.

Estágio em barricas de carvalho Francês durante 9 meses.

Visual: Límpido e ruby carregado.

Aroma: Intensidade aromática a especiarias, frutos secos e notas de compotas e chocolate.

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

Garrafa: Bordalesa Prestigio 750ml

Peso: 1,47 kg

EAN 5603238473544

Peso: 8,82 kg

Caixa: 6 garrafas

EAN 15603238473541

Peso: 638 kg

Medidas: 320mmx250mmx170mm

Palete: Europaleta 70 caixas

Medidas: 120mmx80cmx175cm

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

Tel. + 351 224 157 810 - 224 157 811

info@quintadasarcas.com

www.penedogordo.com

wines of
portugal 
a world of difference