



TAPADA DE VILLAR



Denominação: Alentejo DOC

Região: Orada, Borba - PT

Ano: 2017

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

Teor Alcoólico (%vol): 14,5

Açúcares Red. (g/dm<sup>3</sup>): ≤1,5

Acidez Total (g/dm<sup>3</sup>): 5,7



"Certificado por Kiwa Sathva"  
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 barrica de carvalho Francês durante 8 meses.

Visual: Límpido e ruby carregado.

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

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

Garrafa: Bordalesa Prestigio Tronco-cónica 750ml    Peso: 1,47 Kg  
EAN 5603238433876

Caixa: 6 garrafas    Peso: 8,82 Kg  
EAN 15603238433873

Medidas: 320mmX170mmX250mm

Palete: Europaleta 70 caixas    Peso: 638 Kg  
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