



Balluta



Denominação: Alentejo DOC

Região: Borba, Alentejo

Ano: 2023

Castas: Syrah (100%)

Teor Alcoólico (%vol): 14,5

Açúcar Residual (g/dm³): ≤ 1

Acidez Total (g/l): 5,5

Enólogos: Fernando Machado e Henrique Lopes



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

Vinho tinto de carácter bem alentejano. Vinho moldado pelo calor de uma das regiões com mais horas de sol na Europa. Proveniente de uvas selecionadas e colhidas 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 por 3 meses.

Visual: Cor ruby fechado.

Aromas: Aromas de frutos de bosque maduros e madeira discreta.

Boca: Grande complexidade, nuances de chocolate preto e grão de café.

Garrafa: Borgonha 750ml
EAN 5603238473858
Peso: 1,190 kg

Caixa: 6 garrafas
Medidas: 293mmX272mmX181mm
EAN 15603238125811
Peso: 7,360 kg

Paleta: Europaleta 95 cases
Medidas: 120mmX80cmX134cm
Peso: 720 kg

Ideal para acompanhar refeições à base de carnes vermelhas e queijos.

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


Herdade Penedo Gordo


VINHOS ALENTEJO


WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

wines of
portugal 
a world of difference

Edição n.º 1 Revisão n.º 2 Data: 26/12/2024