



Denominação: Alentejo DOC - Reserva

Região: Borba, Alentejo

Ano: 2018

Castas: Roupeiro (50%), Antão Vaz (50%)

Teor Alcoólico (%vol): 14,5

Açúcares Residuais (g/dm³): 1,0

Acidez Total (g/l): 5,2

Enólogos: Fernando Machado e Henrique Lopes



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

Vinificação com desengace total.

Fermentação em barricas novas de carvalho Francês.

Estágio e battonage durante 10 meses.

Estágio em garrafa de 2 meses antes da saída para o mercado.

Visual: Límpido, cor palha aberta.

Aroma: Toque frutado e floral aliado a um baunilhado de madeira bem integrado.

Boca: Complexo untuoso e intenso, com a acidez bem integrada, comprova as características frutadas e florais com um tostado fino e elegante.

Garrafa: Bordalesa Prestigio 750 ml

Peso: 1,47 kg

EAN 5603238473506

Caixa: 6 garrafas

Peso: 8,82 kg

Medidas: 220mmX150mmX340mm

EAN 15603238473503

Palete: Europaleta 70 caixas

Peso: 638 kg

Medidas: 120mmX80cmX151cm

Ideal para acompanhar refeições à base de peixe ou carne, mesmo vermelha. Vai muito bem com queijos e é interessante com algumas saladas à base de frutos do mar.

Deve ser servido a uma temperatura entre 8°C e 10°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