



Denominação: Alentejo DOC

Região: Borba, Alentejo

Ano: 2020

Castas: Alicante Bouschet (40%), Touriga Nacional (30%), Aragonez (20%), Syrah (10%)

Teor Alcoólico (%vol): 14

Açúcares Residuais (g/dm<sup>3</sup>): 2,1

Acidez Total (g/l): 5,7



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

Enólogos: Fernando Machado e Henrique Lopes

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 durante a noite nas vinhas da Herdade e com uma intervenção minimalista durante a vinificação, este vinho traduz a essência da região.

Uvas vinificadas a uma curta distância da adega e 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 6 meses.

Visual: Límpido de cor violáceo carregado.

Aromas: Complexo a frutos vermelhos e com ligeiro tostado. Marcado com notas de cacau e compota de ameixa e cereja.

Boca: Boca longo e equilibrado. A sua estrutura permite uma boa longevidade.

Garrafa: Borg. La Ducasse 750 ml

EAN 5603238473919

Peso: 1,77 kg

Caixa: 6 garrafas

Medidas: 300mmX253mmX170mm

EAN 1560323847916

Peso: 8,59 kg

Paleta: Europaleta 70 cases

Medidas: 120mmX80cmX134cm

Peso: 829 kg

Ideal para acompanhar refeições à base de carne, enchidos e queijos. Igualmente interessante para degustar com pequenos pratos como tapas e 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.

Produced by:

Herdade Penedo Gordo

7150-308 Orada - Borba

Tel. + 351 224 157 810 - 224 157 811

info@quintadasarcas.com

www.penedogordo.com

