

MONTE PENEDO GORDO



Désignation: Alentejo DOC - Reserva

Origine: Borba, Alentejo

Année: 2017

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

Alcool (%vol): 14,5

Sucre Résiduel (g/dm³): ≤1,5

Acidité Totale (g/l): 5,7



“Certificado por Kiva Sattva”
Vinho de uvas produzidas em
modo de produção integrada.



Oenologue: Fernando Machado et Henrique Lopes

Vendanges manuelles à une courte distance de la cave.
Raisins égrappés à l'entrée de tannage.
Fermentation dans une cuve de tannage.
Étape en fûts de chêne français et portugais pendant 8 mois.

Aspect: Clair et rubis.

Arôme: Aromatique intensité des épices, des fruits secs et des confitures et des de chocolat.

Palais: Bon complexe, des tanins souples et bien intégrés encombrants. Finition élégant et longue.

Bouteille: Bordalesa Prestigio 750ml

EAN 5603238473544

Boîte: 6 bouteilles

EAN 15603238473541

Mesures: 320mmx250mmx170mm

Palette: Europalette 70 boîtes

Mesures: 120mmx80cmx134cm

Poids: 1,47 kg

Poids: 8,82 kg

Poids: 638 kg

Idéal pour accompagner vos repas de viande, de saucisses et de fromages. Il également intéressant de profiter de manger à l'extérieur en bonne compagnie.

Doit être servi à une température comprise entre 16°C à 18°C.

Doivent être conservés dans un endroit sec et dans une position horizontale.

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