

PENEDO GORDO

HERDADE
PENEDO
GORDO



Denominação: Regional Alentejo

Região: Borba, Alentejo

Ano: 2014

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

Teor Alcoólico (%vol): 13,5

Açúcares Residuais (g/dm³): 2

Acidez Total (g/l): 6

Enólogos: Fernando Machado e Henrique Lopes

Uvas colhidas dentro da propriedade por processos mecânicos.
Uvas desengaçadas na chegada à adega.
Fermentação a baixas temperaturas.

Visual: Cor límpido e citrino.

Aroma: Bastante frutado com tonalidades florais.

Boca: Caracteriza-se como seco, no entanto é bastante redondo, com uma acidez vincada que casa na perfeição com o álcool. Ligeira acidez com um bom final de boca.

Garrafa: Bordalesa 750 ml CB 5603238473704

Peso: 1,21 kg

Caixa: 6 garrafas CB 15603238573760

Peso: 7,37 kg

Medidas: 228mmX150mmX303mm

Palete: Europaleta 100 caixas

Peso: 737 kg

Medidas: 120mmX80cmX175cm

Este vinho harmoniza na perfeição com diversos pratos como por exemplo peixes, carnes de ave grelhadas, comida Asiática ou uma salada fresca. É perfeito para um aperitivo de verão.

Deve ser servido a uma temperatura entre 10°C e 12°C.

Deve ser conservado em local fresco, seco e protegido da luz solar.

Produced by:
Herdade Penedo Gordo
7150-308 Orada - Borba

wines of
portugal 
a world of difference

Safra 2015. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.