

**4+**

HERDADE  
PENEDO  
GORDO



Denominação: Regional Alentejo

Região: Borba, Alentejo

Ano: 2014

Castas: Aragonês(40%), Trincadeira(30%), Alicante Bouschet (20%), Touriga Nacional(10%)

Teor Alcoólico (%vol): 14

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

Acidez Total (g/l): 5,7

Enólogos: Fernando Machado e Henrique Lopes

Uvas colhidas à mão e a uma curta distancia da adega e nas horas mais frescas do dia. Uvas desengaçadas na entrada da adega. Fermentação de curtimenta em cuba com controlo de temperatura e maceração pós fermentativa. Estágio em barricas de carvalho Francês e Nacional por 4 meses.

Visual: Límpido e ruby carregado.

Aroma: Intensidade aromática a especiarias e a frutos vermelhos maduros.

Boca: Boa complexidade, taninos bastante integrados e macios. Final elegante e longo.

Garrafa: Bordalesa Prestigio 750 ml

CB 5603238473834

Caixa: 6 garrafas CB 15603238473831

Medidas: 228mmX150mmX303mm

Palete: Europaleta 100 caixas

Medidas: 120mmX80cmX175cm

Peso: 1,21 kg

Peso: 7,37 kg

Peso: 737 kg

Ideal para acompanhar refeições à base de carne, enchidos e queijos. Igualmente interessante para degustar 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

wines of  
portugal **P**  
a world of difference

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