



TAPADA DE VÍLLAR



Produced by:
 Herdade Penedo Gordo
 7150-308 Orada - Borba
 Tel. + 351 224 157 810 - 224 157 811
 info@quintadasarcas.com
 www.penedogordo.com

Denominação: Alentejo DOC

Região: Orada, Borba - PT

Ano: 2018

Castas: Roupeiro (45%), Antão Vaz (45%), Verdelho (10%)

Teor Alcoólico (%vol): 14
 Açúcares Red. (g/dm³): ≤1,5
 Acidez Total (g/dm³): 6



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

Enólogos: Fernando Machado e Henrique Lopes

Uvas desengaçadas na entrada da adega e prensadas de imediato. Fermentação parcial em madeira de carvalho francês e battonage em cuba e barrica durante 2 meses, com fermentação a baixas temperaturas.

Visual: Límpido e bastante claro, cor palha aberta.

Aroma: Boa intensidade aromática com toques frutados e ligeiro floral.

Boca: Boa complexidade e volume em boca, mineralidade interessante e ligeira acidez com um bom final de boca.

Garrafa: Bordalesa Prestigio 750ml

Peso: 1,21 Kg

EAN 5603238433715

Caixa: 6 garrafas

Peso: 7,37 Kg

EAN 15603238433712

Medidas: 220mmX146mmX340mm

Paleta: Europaleta 100 caixas

Peso: 737 Kg

Medidas: 120mmX80cmX151cm

Ideal para acompanhar refeições à base de peixes ou saladas. Interessante também com carnes brancas. Igualmente interessante para degustar fora das refeições como aperitivo. Deve ser servido a uma temperatura entre 8°C e 10°C. Deve ser conservado em local fresco e seco na posição horizontal.



Safra 2017. Vinhos de Portugal em 08/04/2019. Radisson Hotel Curitiba.