



TAPADA DE VÍLLAR



Denominação: Alentejo DOC

Região: Orada, Borba - PT

Ano: 2014

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

Teor Alcoólico (%vol): 14,5

Açúcares Red. (g/dm<sup>3</sup>): ≤1,5Acidez Total (g/dm<sup>3</sup>): 5,7

Enólogos: Fernando Machado e Henrique Lopes

Parcelas selecionadas. Uvas colhidas durante a noite para evitar as altas temperaturas.  
Uvas desengaçadas na entrada da adega localizada no centro da vinha.  
Fermentação de curtimenta em cuba com delestage.  
Estágio em barrica de carvalho Francês durante 8 meses.

Visual: Límpido e ruby carregado.

Aroma: Intensidade aromática a especiarias, frutos secos e notas de comotas e chocolates.

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

Garrafa: Bordalesa Prestigio Tronco-cônica 750ml Peso: 1,47 Kg

EAN 5603238433876

Caixa: 6 garrafas

Peso: 8,82 Kg

EAN 15603238433873

Medidas: 320mmX170mmX250mm

Palete: Europaleta 70 caixas

Peso: 638 Kg

Medidas: 120mmX80cmX175cm

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.

Produzido por:

Herdade Penedo Gordo

7150-308 Orada - Borba

Tel. +351 224 157 810 - 224 157 811

info@quintadasarcas.com

www.penedogordo.com



Safra 2014. Vinhos de Portugal em 08/04/2019. Radisson Hotel Curitiba.