CONDE VILLAR

Denominação: Regional Alentejo

Região: Borba, Alentejo

Ano: 2019

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

| | |
|---|---|
| Teor Alcoólico (%vol): | 13,5 |
| Açucares Red. (g/dm3): | ≤1,5 |
| Acidez Total (g/l): | 6 |

Enológos: Fernando Machado e Henrique Lopes

Produção Integrada
"Certificado por SATIVA"
*Vinho de uvas produzidas em modo de produção integrada.*

Uvas colhidas e trabalhadas de forma a evitar a oxidação.
Flutuação e fermentação a baixas temperaturas.

Visual: Cor límpido e citrino.

Aroma: Bastante frutado com tonalidades florais. Notas terpénicas de frutos tropicais.

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 750ml EAN: 5603238433708* | Peso: *1,21 kg* |
| Caixa: *6 garrafas EAN: 15603238533771* | Peso: *7,37 kg* |
| Medidas: *230mmX160mmX355mm* | |
| Palete: *Europalete 100 caixas* | Peso: *760 kg* |
| Medidas: 120cmX80cmX160cm | |
| Garrafa: *Bordalesa 375ml EAN: 5603238131710* | Peso: *0,66 kg* |
| Caixas: *12 garrafas EAN: 25603238431821* | Peso: *8,19 kg* |
| Medidas: *270mmX205mmX270mm* | |
| Palete: *Europalete 84 caixas* | Peso: *903 kg* |
| Medidas: 120cmX80cmX176cm | |

Este vinho branco harmoniza na perfeição com diversos pratos como por exemplo peixes, carnes de ave grelhados comida Asiática ou uma salada fresca. É perfeito para um aperitivo de verão.
Deve ser servido a uma temperatura entre 10ºC e 12ºC.
Deve ser conservado em local fresco, seco e protegido da luz solar.

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

VINHOS ALENTEJO

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

wines of portugal
a world of difference