



CONDE VILLAR



Denominação: Regional Alentejo

Região: Borba, Alentejo

Ano: 2019

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

Teor Alcoólico (%vol): 13,5

Açúcares Red. (g/dm<sup>3</sup>): ≤2

Acidez Total (g/l): 5,7

Enólogos: Fernando Machado e Henrique Lopes



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

Fermentação tradicional de curtimenta em cubas com controlo da temperatura.

Sem estágio de barrica.

Visual: Cor granada e concentrada.

Aroma: Aromas intensos e frutados, frutos vermelhos.

Boca: Macio e aveludado. Bem estruturado, os taninos e a acidez estão bem conjugados com a fruta abundante.

Garrafa: *Bordalesa 750ml* EAN: 5603238433869

Peso: 1,21 kg

Caixa: 6 garrafas EAN: 15603238533764

Peso: 7,37 kg

Medidas: 220mmX150mmX340mm

Palete: *Europaleta 100 caixas*

Peso: 760 kg

Medidas: 120cmX80cmX151cm

Garrafa: *Bordalesa 375ml* EAN: 5603238431810

Peso: 0,66 kg

Caixas: 12 garrafas EAN: 25603238431814

Peso: 8,19 kg

Medidas: 270mmX205mmX270mm

Palete: *Europaleta 84 caixas*

Peso: 903 kg

Medidas: 120cmX80cmX176cm

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

