TAPADA DE VILLAR

Désignation: Alentejo DOC

Région: Orada, Borba - PT

Année: 2018

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

Alcool(%vol):	14
Sucre Résidual (g/dm3):	2,1
Acidité Totale (g/dm3):	5,7

Oenologue: Fernando Machado et Henrique Lopes

Produção Integrada

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

Raisins et à une courte distance de la cave et dans les heures les plus fraîches de la jounée cueillies à la main.
Raisins égrappés à l'entrée de la cave.
Bronzage fermentation en cuve en fermentation et post température contròlée.
Stage en fûts de chêne français et portugais pensant 8 mois.

Aspect: Clair et rubis chargé.

Arôme: Intensité aromatique et d´épices, fruits secs et des notes de complexe de confiture et chocolate secs.

Palais: Bon complexe, des tanins souples et bien intégrés encombrants. Finition élégant et longue.

Bouteille: Bordalesa Prestigio 750ml CB 5603238433718	Poids: 1,21 Kg
Boîte: 6 bouteilles CB 15603238433767	Poids: 7,26 Kg
Mesures: 220mmX146mmX340mm	
Pallet: Europalete 100 cases	Poids: 829 Kg
Mesures: 120mmX80cmX175cm	

Idéal pour accompagner vos repas de viande, de saucisses et de fromages. Également intéressant de profiter de manger à l'extérieur en bonne compagnie.
Doit être à une température comprise entre 16ºC à 18ºC.
Doivent être conservés dans un endroit sec et frais dans une position horizontale.

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

VINHOS DO ALENTEJO

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

wines of portugal
a world of difference