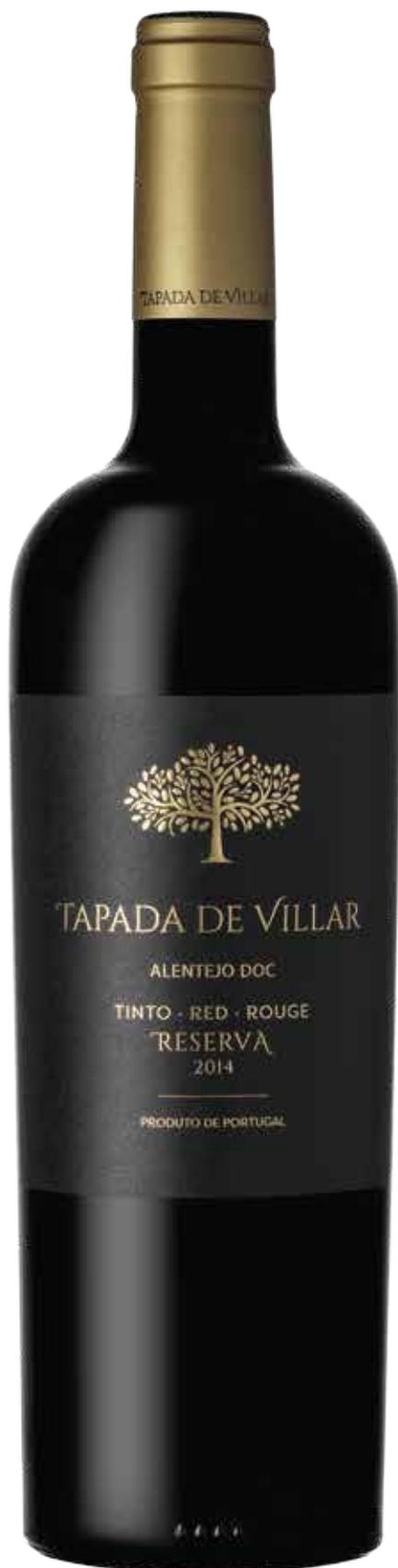




TAPADA DE VÍLLAR



Désignation: Alentejo DOC

Origine: Orada, Borba - PT

Année: 2017

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

Alcool (%vol): 14,5

Sucre Résiduel. (g/dm<sup>3</sup>): ≤1,5

Acidité Totale (g/dm<sup>3</sup>): 5,7



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



Oenologue: Fernando Machado et Henrique Lopes

Vendanges manuelles à une courte distance de la cave.  
Raisins égrappés à l'entrée de tannage.  
Fermentation dans une cuve de tannage.  
Étape en fûts de chêne français et portugais pendant 8 mois.

Aspect: Clair et rubis.

Arôme: Aromatica intensité des épices, des fruitis secs et des confitures et des de chocolat.

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

Bouteille: Bordeaux Prestigio Ambar 750mL

Poids: 1,47 Kg

CB 5603238433876

Boîte: 6 bouteilles CB 15603238433873

Poids: 8,82 Kg

Mesures: 320mmX170mmX250mm

Palette: Europalette 70 boîtes

Poids: 638 Kg

Mesures: 120mmX80cmX175cm

Idéal pour accompagner vos repas de viande, de saucisses et de fromages. Il également intéressant de profiter de manger à l'extérieur en bonne compagnie.

Doit être servi à une température comprise entre 16°C à 18°C.

Doivent être conservés dans un endroit sec et frais dans une position horizontale.

Produced by:  
Herdade Penedo Gordo  
7150-308 Orada - Borba

wines of  
portugal   
a world of difference