



Balluta



Denominação: Vinho Regional Alentejano

Região: Borba, Alentejo

Ano: 2022

Castas: Chardonnay (100%)

Teor Alcoólico (%vol): 13

Açúcar Residual (g/dm³): ≤ 1

Acidez Total (g/l): 5,5



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

Enólogos: Fernando Machado e Henrique Lopes

Uvas colhidas na Herdade Penedo Gordo, durante as horas mais frescas, tratada de forma a reduzir as oxidações.

Vinificação a baixas temperaturas.

Final de fermentação e estágio em barrica de carvalho francês, com batonnage durante 3 meses.

Visual: Límpido de cor palha aberta.

Aromas: Aromas de pêsego e ligeiro tropical com a presença discreta da evolução em barrica.

Boca: Volume de boca cremoso e equilibrado por uma boa acidez resultando um final intenso e frutado.

Garrafa: Borgonha 750ml

EAN 5603238473865

Peso: 1,190 kg

Caixa: 6 garrafas

Medidas: 293mmX272mmX181mm

EAN 1560323847916

Peso: 7,360 kg

Palete: Europaleta 95 caixas

Medidas: 120mmX80cmX134cm

Peso: 720 kg

Ideal para acompanhar refeições à base de carnes brancas e peixe assado.

Deve ser servido a uma temperatura entre 8°C e 10°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



Herdade Penedo Gordo

