

branco do barro

HERDADE
PENEDO
GORDO



Denominação: Regional Alentejo

Região: Borba, Alentejo

Ano: 2023

Castas: Roupeiro (45%), Antão Vaz (45%), Chardonnay (10%)

Teor Alcoólico (%vol): 13

Açúcares Residuais (g/dm³): 2

Acidez Total (g/l): 6

Enólogos: Fernando Machado e Henrique Lopes



"Certificado por Kiva Satisvo"
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.

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 750 ml

EAN 5603238483710

Caixa: 6 garrafas

EAN 15603238463726

Medidas: 230mmX164mmX313mm

Palete: Europaleta 100 caixas

Medidas: 120mmX80cmX151cm

Peso: 1,13 kg

Peso: 7,18 kg

Peso: 739 kg

Este vinho harmoniza na perfeição com diversos pratos como por exemplo peixes, carnes de ave grelhadas, comida Asiática ou uma salada fresca. É perfeito para um aperitivo de verão.

Deve ser servido a uma temperatura entre 10°C e 12°C.

Deve ser conservado em local fresco, seco e protegido da luz solar.

Produzido por:
Herdade Penedo Gordo
7150-308 Orada - Borba
info@quintadasarcas.com
www.penedogordo.com

wines of
portugal 
a world of difference