

O Pena Ruiva Reserva Tinto representa o lado mais intenso e sofisticado da região de Lisboa. A Adega São Mamede da Ventosa elabora esse vinho a partir de vinhas selecionadas, sob a influência do clima atlântico, combinando tradição e precisão.

Apresenta aromas profundos de frutas negras maduras, cacau e especiarias, com notas sutis de barrica que conferem elegância e complexidade.

No paladar, é estruturado e persistente, com taninos redondos e final longo, refletindo toda a generosidade e o equilíbrio do terroir único da região de Lisboa.

Português



- 
Denominação
 Vinho Regional Lisboa
 Tipo: Vinho Tinto

- 
Teor Alcoólico
 13,5% Vol.

- 
Uvas
 Syrah, Touriga Nacional e Caladoc
 Solo: Argilo Calcário

- 
Vinificação
 Curtimenta tradicional com desengace a 1000 de densidade, Fermentação com controlo de temperatura. Aplicação de leveduras selecionadas.

- 
Harmonização
 Deve acompanhar pratos de carnes grelhadas e queijos bem curados.

- 
Temperatura de Serviço
 Servir entre 16 e 18°C

- 
Envelhecimento
 Pronto a beber



CÓD.	DESCRIÇÃO	CÓD. DE BARRAS	CÓD. DE BARRAS CX
31940	VINHO TINTO 750ML RESERVA PENA RUIVA	5603427001657	35603427001658

QTD. CX	DIMENSÕES DA CX	PESO CX	PALETIZAÇÃO	PESO PALLET
6 Unid.	24,5 x 16 x 30,5cm	7,5 kg	690 Garrafas: 23 caixas x 5 camadas (115 cx.)	862,5 kg