

Nascido na região de Lisboa, a apenas 30 minutos da capital e sob a influência do Atlântico, o Pena Ruiva Selection tinto é um reflexo da paisagem rural e do terroir único da Adega São Mamede da Ventosa. Esta região, de clima ameno e solos argilo-calcários, é o berço de vinhos com frescor e elegância.

Elaborado com as castas Syrah, Caladoc e Aragonez, este vinho revela um perfil cativante. Apresenta aromas de frutos do bosque que se entrelaçam com uma distinta frescura vegetal.

No paladar, é equilibrado e elegante, com taninos macios e um final de boca médio, representando a expressão autêntica dos vinhos da região de Lisboa.


Português



 **Denominação**
Vinho Regional Lisboa
Tipo: Vinho Tinto

 **Teor Alcoólico**
13% Vol.

 **Uvas**
Syrah, Caladoc e Aragonês
Solo: Argilo Calcário

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

 **Harmonização**
Ideal para acompanhar massas, carnes grelhadas e queijos.

 **Temperatura de Serviço**
Servir entre 16 e 18°C

 **Envelhecimento**
Pronto a beber



CÓD.	DESCRIÇÃO	CÓD. DE BARRAS	CÓD. DE BARRAS CX
31858	VINHO TINTO 750ML SELECTION PENA RUIVA	5603427001633	35603427001634

QTD. CX	DIMENSÕES DA CX	PESO CX	PALETIZAÇÃO	PESO PALLET
6 Unid.	22 x 15,5 x 32,5cm	7,5 kg	750 Garrafas: 25 caixas x 5 camadas (125 cx.)	937,5 kg