

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    |