

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 controle 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 |