



## Anta da Serra

**Colheita** 2018

**Classificação** D.O.C. Alentejo

**Tipo** Tinto

**Variedades** Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet

**Tipo de Solos** Principalmente graníticos mas também argilo-calcários e xistosos

**Garrafas produzidas** 400.000 unidades

### Características

#### Prova

Cor rubi intensa, aromas a frutos vermelhos com notas de baunilha, sabor encorpado e aveludado

#### Vinificação

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 24°C, seguida de um estágio de 6 meses em madeira de carvalho francês

#### Longevidade prevista

3-5 anos

#### Serviço

Deve ser servido a uma temperatura entre os 16°C e os 18°C

#### Analise

Álcool : 13,3% p/v, Acidez Total: 5,5 g/L Acido Tartárico  
pH: 3,67, Açúcar Residual: 0,3 g/L

#### Conservação

Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre os 12°C e os 13°C e com humidade relativa perto dos 60%



FTPTVI.140219

### Adega Cooperativa de Redondo, CRL

Apartado 26 - 7170 - 999 Redondo

Alentejo – Portugal

Tel. +351 266 989 100 | Fax +351 266 909 137 | comercial@acr.com.pt | www.acr.com.pt