



Porta da Ravessa Colheita Especial

Colheita 2018

Classificação D.O.C. Alentejo

Tipo Branco

Variedades Fernão Pires e Arinto

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

Garrafas produzidas 500.000 unidades

Características

Prova

Cor jovem e citrina, aroma frutado e fresco com ligeiras notas tostadas que lhe dão complexidade
Na boca a acidez está bem integrada e elegante, terminando cheio e com bom equilíbrio

Vinificação

Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 16°C

Longevidade prevista

2-3 anos

Serviço

Deve ser servido a uma temperatura de 8°C

Analise

Álcool : 12,7% p/v, Acidez Total: 5,4 g/L Acido Tartárico
pH: 3,2, Açúcar Residual: 1,6 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%



FTPTVLI140219

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