



## 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%



FTPTV1.140219

### 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