



Porta da Ravessa Colheita Especial

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 1.000.000 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

3-4 anos

Serviço

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

Análise

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%



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